

MENU WARUNG BU PARTI
DALAM FOTOGRAFI *STILL LIFE*

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan
Mencapai derajat Sarjana (S-1)
Program studi Fotografi
Jurusan Seni Media Rekam



OLEH

NURUL NALA NURIN

NIM. 13152130

FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2020

PENGESAHAN
TUGAS AKHIR KARYA
MENU WARUNG BU PARTI
DALAM FOTOGRAFI *STILL LIFE*

Diajukan Oleh:

Nurul Nala Nurin

NIM. 13152130

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan tim penguji

Pada tanggal 3 Maret 2020

Tim Penguji

Ketua Penguji : Drs. Johny Prasetyo, M.Hum.

Penguji Utama : FX. Purwastya Prاتمajaya A L, S.Sn, M.Sn.

Penguji Bidang 1 : Setyo Tohari Caturriyanto, S.Sn, M.Sn.

Deskripsi karya ini telah diterima sebagai
Salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Seni (S.Sn)
Institut Seni Indonesia Surakarta

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Joko Budiyanto, S.Sn., M.A.

NIP. 19720708200312001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nurul Nala Nurin

NIM : 13152130

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Karya berjudul :

Menu Warung Bu Parti dalam Fotografi Still life

Adalah karya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiarism dari karya orang lain. Apabila di kemudian hari, terbukti sebagai hasil jiplakan atau plagiatif, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Selain ini, saya menyetujui laporan Tugas Akhir ini dipublikasikan secara online dan cetak oleh Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian, surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 6 Maret 2020

Yang menyatakan



Nurul Nala Nurin

NIM 13152130



PERSEMBAHAN

Teruntuk Kedua Orang Tua
yang telah memberikan doa dan support

Abstrak

Penciptaan karya ini bertujuan untuk memvisualkan menu makanan warung bu Parti dalam fotografi *still life*. Menu warung bu Parti merupakan menu makanan rumahan yang diminati oleh masyarakat Magetan. Bu Parti adalah pemilik sekaligus pendiri warung yang beralamat di Jl. Thamrin, Magetan, pada tahun 1958. Setelah bu Parti wafat warung tersebut diteruskan oleh anak perempuannya yang bernama Suwarni.

Penciptaan karya dalam penelitian ini menggunakan pendekatan fotografi *still life*, yaitu foto yang memotret benda-benda tidak bergerak dan di tata sedemikian sehingga menjadi menarik. Teknik pencahayaan yang dipakai dalam penelitian ini, adalah *window light* yaitu pencahayaan yang memanfaatkan cahaya matahari yang dipantulkan melalui jendela, biasan cahaya yang masuk mengenai objek menghasilkan suaru cahaya yang lembut.

Karya dalam penelitian ini adalah karya *food photography*. *Food photography* adalah salah satu *genre* dalam fotografi yang menjadikan makanan sebagai objek utama yang merupakan bagian dari *still life*. Penciptaan karya tugas akhir ini menggunakan 15 menu warung Bu Parti sebagai objek utama dalam pembuatan karya foto yaitu krupuk puli (karak), peyek, tempe goreng, lentu, ayam goreng, ikan sungai, dendeng ragi, pecel, botok, sayur asem, sayur lodeh, sayur sop, telur goreng, rempela ati, dan ikan pindang.

Kata kunci : *still life, food photography, window light.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan yang Mahaesa karena berkat rahmat-Nya, tugas akhir yang berjudul *MENU WARUNG BU PARTI DALAM FOTOGRAFI STILL LIFE* ini dapat selesai dengan baik.

Pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:


1. Bapak dan Ibu yang telah membiayai serta selalu memotivasi selama proses berkarya.
2. Kakek dan Nenek yang telah mendukung serta mendoakan selama proses berkarya.
3. Setyo Tohari Caturriyanto, S.Sn,M.Sn. Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing serta selalu memberi masukan dan semangat.
4. Ketut Gura Arta Laras, S.Sn,M.Sn. Ketua Program Studi Fotografi Institut Seni Indonesia Surakarta yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Tugas Akhir Karya.
5. Andry Prasetyo, S.Sn.,M.Sn. Selaku dosen pengampu akademik Program Studi Fotografi Institut Indonesia Surakarta.
6. Seluruh dosen penguji tugas akhir yang telah bersedia menguji serta memberikan kritik dan saran.
7. Bang Agus Supriyadi yang selalu memberikan motivasi dan memberikan semangat dalam proses berkarya. Maaf selalu mendengarkan “keluhan” dalam setiap pengerjaan karya.

8. Ayu Probo yang selalu menemani saat mencari bahan yang digunakan untuk pemotretan karya.
9. Mutia, Ima, Oky, dan Gera yang memberikan saran serta bantuan dalam pemotretan dan penulisan tugas akhir.
10. Feri Padang G yang telah meminjamkan alat untuk pemotretan.
11. Teman-teman Prodi Fotografi yang telah membantu proses display karya.
12. Sri Wastiwi Setiawati, S.Sn., M.Sn. selaku Ketua Jurusan Seni Media Rekam
13. Joko Budiyanto, S.Sn., M.A. selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain

Karya seni fotografi ini mudah-mudahan bermanfaat bagi lingkungan bidang seni fotografi dan sebagai penambah wawasan karya seni fotografi di Institut Seni Indonesia Surakarta.

Karena keterbatasan waktu dan kemampuan penulis, tugas akhir ini tentu masih memiliki kekurangan. Oleh sebab itu saran dan kritik yang membangun tetap penulis nantikan. Penulis berharap pihak-pihak yang telah membantu akan mendapatkan kebaikan-kebaikan dari Tuhan sebagai balasan.

Surakarta, 6 Maret 2020



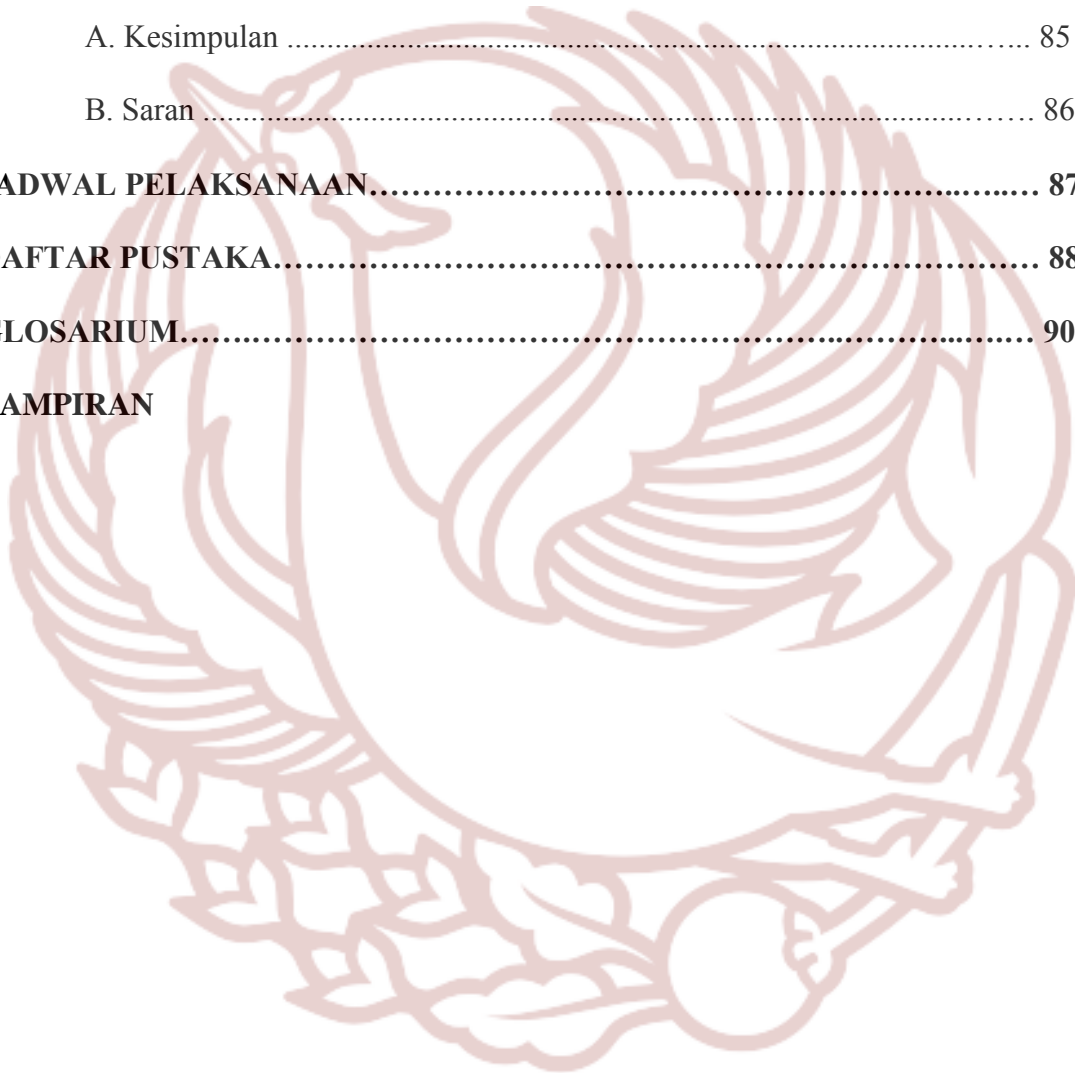
Nurul Nala Nurin

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR BAGAN	xii
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Ide Penciptaan	5
C. Orisinalitas	6
D. Tujuan Penciptaan	6
E. Manfaat Penciptaan	7
BAB II : KONSEP PENCIPTAAN	8
A. Tinjauan Sumber Penciptaan	8
B. Landasan Penciptaan	12
C. Konsep Perwujudan	16
BAB III : PENCIPTAAN KARYA	18
A. Metode Penciptaan	18

1. Observasi.....	18
2. Eksplorasi.....	19
3. Eksperimen.....	20
4. Konsultasi	23
5. Pengerjaan Karya	23
6. Penyajian Karya	37
B. Proses Penciptaan	38
BAB IV : PEMBAHASAN KARYA	39
A. Alur Penyajian Karya	39
B. Penjelasan Karya	40
Karya 1. “Pindang”	40
Karya 2. “Sop”	43
Karya 3. “Kerupuk Puli”	46
Karya 4. “Rempeyek”	49
Karya 5. “Tempe”	52
Karya 6. “Telur Ceplok”	55
Karya 7. “Sayur Asam”	58
Karya 8. “Lento”	61
Karya 9. “Ayam Goreng”	64
Karya 10. “Hati dan Rempela”	67
Karya 11. “Ikan Wader”	70
Karya 12. “Pecel”	73

Karya 13. “Dendeng Ragi”	76
Karya 14. “Botok”	79
Karya 15. “Sayur Lodeh”	82
BAB V : PENUTUP	85
A. Kesimpulan	85
B. Saran	86
JADWAL PELAKSANAAN.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	88
GLOSARIUM.....	90
LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

Gambar 01. <i>Fried green tomatoes</i>	10
Gambar 02. <i>Late lunch</i>	11
Gambar 03. <i>El burrito</i>	21
Gambar 04. Gurame	22
Gambar 05. Tangkapan layar <i>Schedule</i> konsep	27
Gambar 06. Tangkapan layar <i>Schedule</i> konsep	27
Gambar 07. Tangkapan layar <i>Schedule</i> konsep	28
Gambar 09. Canon Eos 7D.....	32
Gambar 10. Canon EOS M50.....	32
Gambar 11. Lensa Canon Fix 50mm dan Lensa Canon kit 15-45mm.....	33
Gambar 12. Skema Pemotretan 1	41
Gambar 13. Skema Pemotretan 2	44
Gambar 14. Skema Pemotretan 3	47
Gambar 15. Skema Pemotretan 4	50
Gambar 16. Skema Pemotretan 5	53
Gambar 17. Skema Pemotretan 6	56
Gambar 18. Skema Pemotretan 7	59
Gambar 19. Skema Pemotretan 8	62
Gambar 20. Skema Pemotretan 9	65
Gambar 21. Skema Pemotretan 10	68
Gambar 22. Skema Pemotretan 11	71
Gambar 23. Skema Pemotretan 12	74
Gambar 24. Skema Pemotretan 13	77
Gambar 25. Skema Pemotretan 14	80
Gambar 26. Skema Pemotretan 15	83

DAFTAR BAGAN

Bagan1. <i>Workflow</i> Praproduksi	24
Bagan 2. <i>Workflow</i> Produksi.....	31
Bagan 3. <i>Workflow</i> Pascaproduksi.....	36
Bagan 4. Proses Penciptaan Karya Tugas Akhir.....	38



BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Makanan tradisional yang diujakan di warung biasanya disajikan dengan penyajian yang sederhana seperti menggunakan piring, dan mangkok sayur yang sederhana. Penyajian menggunakan piring dan mangkok sederhana yang dimaksud adalah mangkok bermotif ayam jago dan tidak banyak menggunakan aneka ragam *garnish* (hiasan untuk makanan), mangkok yang sederhana tersebut membuat tampilan kurang menarik karena penjual makanan tradisional biasanya mengabaikan penataan makanan yang disajikan dalam satu piring. Tampilan yang kurang menarik menjadi salah satu penyebab makanan tradisional terlihat biasa saja. Untuk menjadikan tampilan makanan tradisional tampak menarik, maka dalam pemotretan Tugas akhir ini digunakan *dinner plate* dan mangkok yang lebih mewah yang terbuat dari bahan keramik dan melamin yang berwarna, piring yang digunakan adalah piring besar yang berbentuk bulat, kotak dan persegi panjang untuk penyajian menu agar terlihat modern, penulis juga menggunakan mangkok untuk menyajikan menu sayur yang berkuah.

Adapun definisi makanan tradisional menurut Endang Nuryati, Mulyana, Venny Indria Ekowati, Avi Meilawati dalam jurnal yang berjudul Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa serta Alternatif Pengembangannya yaitu :

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing¹.

Warung bu Parti berdiri tahun 1958, menurut anaknya yang bernama suwarni dalam sebuah wawancara warung bu Parti sudah terkenal sejak tahun 1958 hingga saat ini. Warung bu Parti yang beralamat di Jl. Thamrin No.39 Dusun Magetan kec. Magetan, saat ini pengelolannya dilanjutkan oleh Suwarni. Dalam wawancara pada 31 oktober 2019 lalu, Suwarni menjelaskan perjalanan awal bu Parti dalam mendirikan warung tersebut. Awal dibukanya warung ini pada saat masih belum banyak warung makan yang dibuka disekitar jalan Thamrin Magetan. Dalam menjalankan usahanya bu Parti mengalami banyak kendala seperti naik turunnya omset penjualan, dan terkadang ada menu yang sampai tidak habis. Walaupun demikian bu Parti tidak menyerah untuk terus berusaha agar warungnya tetap buka, yang terpenting pada saat itu adalah bu Parti tetap mendapatkan pemasukan dari hasil usahanya.

Menu andalan dari Warung bu Parti adalah nasi pecel, selain itu menu yang tersedia adalah kerupuk puli (karak), peyek, tempe goreng, lento, ayam goreng, ikan sungai, dendeng ragi, pecel, botok, sayur asem, sayur lodeh, sayur sop, telur goreng, ampela ati, dan ikan pindang. Masyarakat mulai mengetahui warung bu Parti dari mulut ke mulut, tidak hanya masyarakat setempat saja yang tahu tetapi para wisatawan pun juga mulai tahu dari sosial media dan beramai-ramai datang

¹ Endang Nur Hayati, Mulyana, Venny Indria Ekowati, Avi Meilawati.2013. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa serta Alternatif Pengembangannya.(Online) (<http://staffnew.uny.ac.id> diakses 3 November 2019 pukul 20.50 WIB)

kewarung bu Parti untuk menikmati menu yang ada di warung tersebut.

(Wawancara dengan Ibu Suwarni, tanggal 3 November 2019)

Dalam Karya Tugas Akhir ini penulis melakukan penciptaan karya fotografi *still life* dengan beberapa menu dari warung bu Parti sebagai objek utama.

Fotografi *still life* merupakan salah satu jalan termudah untuk mempertajam kemampuan dalam menggunakan komposisi pada saat melakukan pemotretan. Dalam pemotretan *still life* merupakan sesuatu hal yang sederhana dan mengasyikkan dalam fotografi karena objek yang dibidik adalah benda yang ada di sekeliling bahkan keseharian kita, itu semua tergantung dari imajinasi fotografer. Jadi, sebuah foto *still life* bisa berasal dari sesuatu yang sederhana, tetapi mengasyikkan².

Pengkarya membuat foto dari menu warung bu Parti agar terlihat menarik tanpa mengurangi ciri khas tradisional makanan tersebut. Jumlah menu yang difoto dalam penciptaan karya ini berjumlah 15 sesuai dengan persyaratan minimal tugas akhir. Menu warung bu Parti yang menjadi objek utama adalah kerupuk puli (karak), peyek, tempe goreng, lentu, ayam goreng, ikan sungai, dendeng ragi, pecel, botok, sayur asem, sayur lodeh, sayur sop, telur goreng, rempele ati, dan ikan pindang yang divisualkan dalam bentuk foto dengan menggunakan fotografi *still life*.

Pemotretan menu warung bu Parti dilakukan dengan menata komposisi, menambahkan penataan artistik dan *lighting* untuk membuat foto tersebut menjadi menarik. Komposisi yang dipakai dalam pemotretan karya berdasarkan warna, cahaya, dan tekstur pada objek. Penambahan penataan artistik yang dipakai penulis dalam proses pembuatan karya seperti menggunakan salah satu bahan yang ada di dalam setiap menu, kain lap berwarna, penggulung *sushi* sebagai alas,

² Aran Handoko. 2013. *Konsep Estetik Dalam Still life Fotografi*. (Online) (<http://staff.uny.ac.id> diakses 5 November 2019 pukul 21.00 WIB)

mangkok kecil untuk penyajian sambal, sendok berbahan melamin, serta *background*. Cahaya yang digunakan untuk pemotretan karya, penulis menggunakan *window light*. Penggunaan *window light* dalam pengerjaan karya ini bertujuan untuk mendapatkan cahaya yang *soft* dan mendapatkan hasil yang penulis inginkan. Penataan objek yang dilakukan penulis adalah dengan menata komposisi warna, dan cahaya. Penulis tertarik menggunakan fotografi *still life* karena untuk menambah daya tarik menu warung bu Parti pada masyarakat magetan dengan merubah cara penyajian seperti *plating* yang menarik, penggunaan *garnish*, serta sudut pengambilan objek.

Penulis memilih menu warung bu Parti sebagai karya tugas akhir karena terinspirasi dari hobi memasak makanan rumahan, dan warung bu Parti merupakan warung yang menyediakan menu-menu makanan rumahan. Oleh sebab itu penulis ingin membuat tampilan menu warung bu Parti menjadi menarik, terlihat lebih mewah dengan penataan yang *simple* dan pencahayaan dengan memilih menggunakan teknik *still life* karena teknik ini mampu membuat suatu karya menjadi terlihat menarik dan lebih hidup. Menggunakan *window light* karena cahaya yang dihasilkan dari pantulan sinar matahari melalui jendela, biasan cahaya yang masuk menghasilkan suatu cahaya yang lembut dan bergradasi, dan tidak menimbulkan kontras yang tinggi.

B. IDE PENCIPTAAN

Penciptaan karya tugas akhir yang berjudul “Menu Warung Bu Parti dalam Fotografi *Still Life*” yang telah dijabarkan pada latar belakang bahwa penyajian menu dalam warung bu Parti sangat sederhana, seperti piring yang digunakan serta alat penyajian lainnya juga sangat sederhana. Oleh karena itu yang menjadi pokok permasalahan pada karya tugas akhir ini adalah bagaimana membuat foto makanan dari menu warung bu Parti menjadi menarik dan modern dalam fotografi *still life*.

Penelitian ini menggunakan fotografi *still life* dalam proses pembuatan karya, sehingga dibutuhkan *background*, piring keramik/melamin berwarna, mangkok keramik/melamin berwarna, penataan artistik tambahan juga dilakukan seperti salah satu bahan yang ada di dalam setiap menu, mangkok kecil untuk penyajian sambal, sendok berbahan melamin, serta pencahayaan *window light*. Menggunakan pencahayaan *window light* karena biasan cahaya yang masuk pada objek bisa menghasilkan suatu bentuk cahaya yang bagus, lembut, dan bergradasi (terang ke gelap) serta menambah dimensi (tidak *flat*) foto makanan yang menarik.

C. ORISINALITAS

Orisinalitas dalam penciptaan karya tugas akhir ini yang berjudul “Menu Warung Bu Parti dalam Fotografi *Still Life*” terletak pada objek utama yaitu menu warung bu Parti. Dalam menciptakan karya ini pencahayaan yang digunakan adalah *window light*. Penggunaan cahaya ini menghasilkan efek bayangan yang bagus, lembut, dan bergradasi untuk menciptakan karya visual yang diinginkan.

Penataan objek dilakukan secara simple dengan menggunakan piring dan mangkok berwarna. Penataan yang sederhana membuat tampilan menu menjadi menarik. Untuk menciptakan karya visual yang diinginkan digunakan komposisi dalam penataan objek yaitu *balance* dan *diagonal* yang bertujuan untuk membuat foto menjadi menarik. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini yang menjadi pembeda secara fotografis adalah dari sudut pengambilan foto. Proses pemotretan penambahan artistik menggunakan salah satu bahan dalam menu, kain lap, penggulung *sushi*, dan sendok. Pemilihan *tone* warna dilakukan dengan cara menambah saturasi warna pada saat proses *editing*.

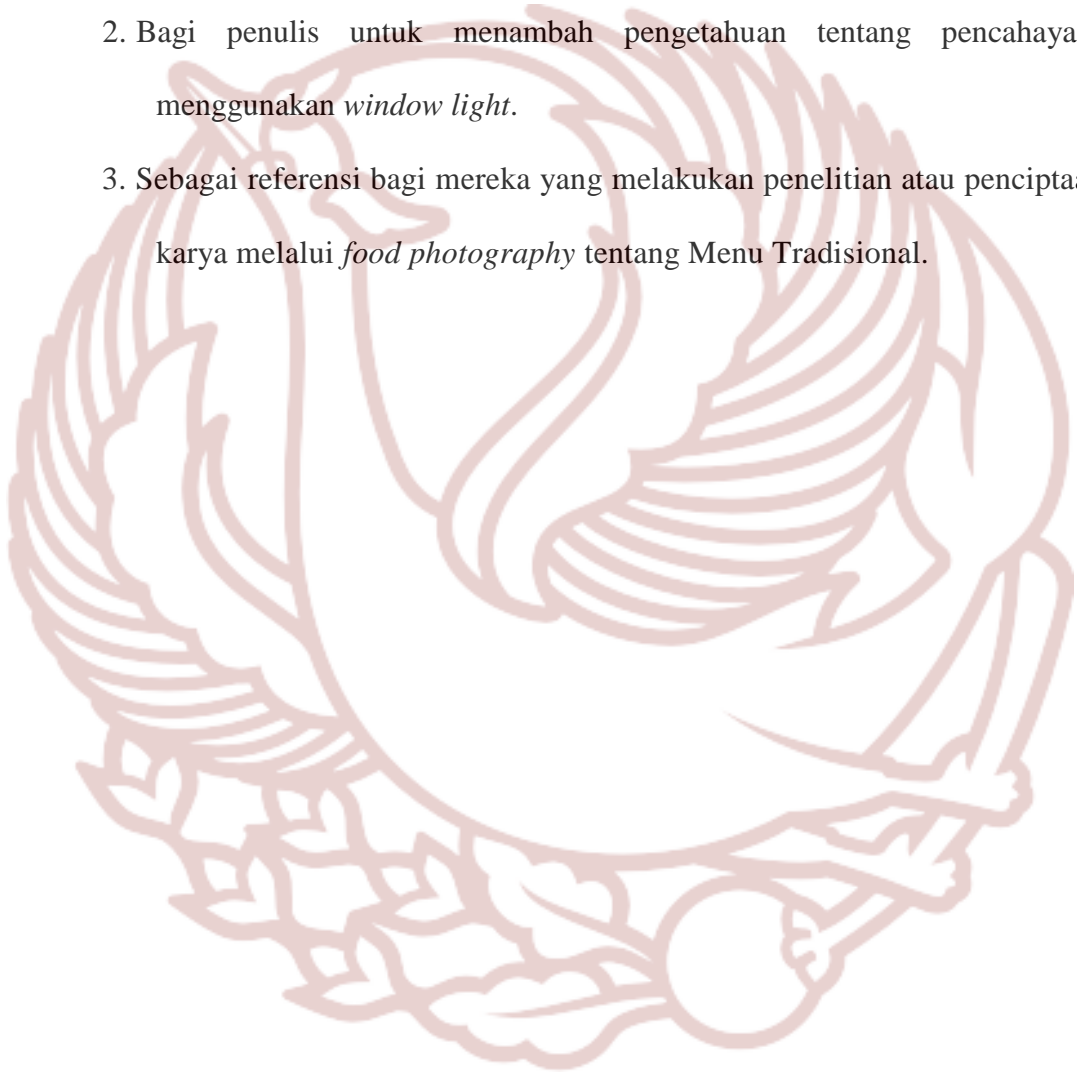
D. TUJUAN PENCIPTAAN

Tujuan pembuatan karya tugas akhir ini yaitu untuk membuat foto makanan pada menu warung bu Parti supaya terlihat lebih menarik dan modern tanpa menghilangkan ciri khas sederhananya, dengan menggunakan fotografi *still life*.

E. MANFAAT PENCIPTAAN

Manfaat penciptaan dari karya Tugas Akhir adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis sebagai sarana pembelajaran dan mendalami dunia *food photography* dan fotografi *Still life*.
2. Bagi penulis untuk menambah pengetahuan tentang pencahayaan menggunakan *window light*.
3. Sebagai referensi bagi mereka yang melakukan penelitian atau penciptaan karya melalui *food photography* tentang Menu Tradisional.



BAB II

KONSEP PENCIPTAAN

A. TINJAUAN SUMBER PENCIPTAAN

Dalam penciptaan sebuah karya fotografi, prosesnya harus didasari oleh landasan pengetahuan dan sumber-sumber valid yang nantinya mampu membuat karya tersebut dapat di pertanggung jawabkan kepada publik.

Tinjauan dalam mewujudkan karya tugas akhir ini terbagi menjadi dua, yaitu tinjauan sumber pustaka secara tertulis dan tinjauan sumber visual, yakni buku maupun karya yang sudah ada yang dapat menjadi referensi. Berikut tinjauan sumber yang digunakan :

I. Tinjauan Pustaka

- a. **Riana Ambarsari, 2015, *Becoming A food Photography*, PT Elex Media Komputindo.**

Riana menjelaskan langkah - langkah mengawali usaha sebagai fotografer makanan. Buku ini menjelaskan tentang bagaimana cara memotret makanan untuk kepentingan komersil. Dalam foto produk membutuhkan *style* yang bersih dari segala properti yang bukan bagian dari makanan tersebut.³

Hal menarik yang dapat dijadikan inspirasi dalam buku ini adalah penataan objek yang digunakan saat pemotretan dalam keadaan segar agar warnanya tetap terjaga sesuai dengan *mood* yang diinginkan.

³ Riana Ambarsari, *Becoming A food Photography* (Jakarta : Elex Media Komputindo, 2015), 11.

b. Wahyu Dharsito, 2014, *Basic Lighting for Photography*, Elex Media Komputindo

Dalam buku ini Wahyu Dharsito menjelaskan bahwa *window light* sering digunakan sebagai sumber pencahayaan *indoor* dengan karakternya yang *soft* dan terlihat natural. Tetapi pada pemotretannya, dan intensitas cahayanya tergantung pada posisi matahari. Wahyu Dharsito bercerita dan berbagi tentang *window light* seperti pada kutipan berikut.

Pada dasarnya *Window light* (jendela) dan *Sky light* adalah habluran (ion) dari sinar matahari yang dipantulkan oleh partikel-partikel yang berada di udara, bisa juga sinar yang dibaurkan oleh tirai jendela atau pelapis *translucent* (tembusan cahaya) kaca. Sifat *window light/ sky light* umumnya *softlight*, sesuai digunakan untuk foto potret terutama dengan lembut dan feminim.⁴

Buku ini sebagai tinjauan sumber penciptaan karena membahas mengenai *window light*. Pencahayaan ini bertujuan untuk menghasilkan cahaya yang *softlight* dan dapat menghasilkan karya yang menarik.

2. Tinjauan Karya

a. Joanie Simon

Joanie simon adalah seorang fotografer perempuan yang berasal dari Phoenix, Arizona. Dia lebih memilih berkarya di jalur *food photography*. Setiap karya yang dihasilkan oleh Joanie Simon akan dia unggah di akun instagramnya, dan membagikan dalam tutorial mingguannya melalui youtube “*bite shot*”, dia juga berbagi tentang proses pengerjaan. Fotografi

⁴ Wahyu Dharsito, *Basic Lighting for Photography*,(Jakarta: Elex Media Komputindo,2014), 99.

makanan menjadi karier Joanie Simon setelah beralih dari pekerjaan harian ke *blogging* makanan.



Gambar 1. *Fried green tomatoes*
(sumber : <https://katom.com/blog/food-photography-tips-with-joanie-simon/>
Diakses pada tanggal 12 Oktober 2019)

Foto diatas adalah salah satu hasil karya dari joanie Simon. Yang menjadikan karya diatas sebagai acuan adalah cara penataan objek, Joanie menggunakan piring modern sebagai alat utama untuk penyajian makanan dengan komposisi diagonal. Dalam pembuatan karya diatas sebagian besar menggunakan cahaya buatan salah satunya adalah lampu studio. Yang menginspirasi dari karya Joanie Simon adalah penataan objek, piring modern, dan cara pengambilan foto. Yang menjadi pembeda dari karya ini menggunakan cahaya *window light*, menu-menu yang akan menjadi objek utama adalah menu Tradisional tetapi menggunakan piring modern, dan artistik pendukung yang digunakan dalam pemotretan karya ini.

b. Dade Akbar Ramadhan

Dade Akbar Ramadhan adalah seorang fotografer muda yang bergelut di bidang makanan. Dade mulai menggeluti fotografi makanan yaitu ketika Dade melihat bentuk makanan sehari-hari yang begitu-begitu saja. Karena menu yang Dade makan biasa saja dalam penyajian, mulailah Dade *plating-plating* biar terasa beda, makanan biasa yang sehari-hari Dade makan menjadi menarik ketika di-*plating* serius. Dade juga menjelaskan bahwa makanan murah tak berarti sajian makanan warteg tidak bisa tampil menarik, Dade menyulap makanan warteg menjadi tampil seperti makanan resto mahal.



Gambar 2. *Late Lunch*
(Foto : Dade Akbar Ramadhan, 2015)

Foto diatas adalah salah satu karya dari Dade Akbar Ramadhan. Karya di atas dijadikan sebagai acuan karena cara penataan objek, Dade menggunakan piring modern sebagai alat utama untuk penyajian makanan dengan komposisi warna. Dalam pembuatan karyanya Dade menggunakan pencahayaan lampu studio. Yang menginspirasi dari karya

Dade adalah penataan objek, piring modern, *garnish* dan cara pengambilan foto. Yang menjadi pembeda dari karya ini menggunakan cahaya *window light*, menu menjadi objek utama. dan artistik pendukung yang digunakan dalam pemotretan karya ini.

B. LANDASAN PENCIPTAAN

Selain tinjauan sumber, perlu literasi yang kuat sebagai landasan penciptaan karya fotografi. Landasan penciptaan adalah tumpuan atau suatu yang mendasari sebuah proses penciptaan. Teori-teori menjadi penguat ide serta konsep. Landasan juga berfungsi untuk mengungkapkan sumber-sumber data yang belum diketahui.

Berikut landasan penciptaan dalam penciptaan karya:

1. Fotografi *Still life*

Dalam Penciptaan karya Tugas akhir ini penulis menggunakan pendekatan fotografi *Still life* yang merupakan salah satu teknik pemotretan dalam fotografi.

Still Life adalah salah satu teknik pemotretan dalam fotografi. Dalam penerapannya di industri fotografi komersial teknik ini kerap kali dipakai untuk menonjolkan sebuah produk. sebagai *implementasi* dari tuntutan di industri fotografi komersial. *Still life* merupakan sebuah teknik dalam mengkomposisikan benda mati. Komposisi ini mampu mengekspresikan ide baik secara *pictorial*, narasi, maupun metafora. Perkembangan fotografi *still life* berakar dari lukisan *still life* abad lima belas. Tantangan paling mendasar bagi fotografer *still life* adalah

membuat komposisi dan mengatur pencahayaan pada objek untuk memunculkan kesan tiga dimensi⁵.

Penciptaan karya fotografi *Still life* perlu mempertimbangkan 3 unsur :

a. Pencahayaan yang baik akan menghasilkan foto yang bagus.

Pencahayaan yang baik adalah cahaya yang tidak terlalu terang ataupun terlalu redup.⁶ Pada proses penciptaan karya ini cahaya yang digunakan adalah cahaya alami yaitu *window light*.

b. Komposisi adalah teknik menyusun elemen-elemen objek foto yang penting secara keseluruhan yang ada di dalam foto. Komposisi yang digunakan dalam pemotretan karya Tugas Akhir adalah tekstur, dan warna. Tekstur dalam komposisi berfungsi untuk menambahkan unsur realisme, kedalaman, dan kesan tiga dimensi. Untuk bisa menampilkan kesan kedalaman atau dimensinya, arah kedatangan (jatuhnya) cahaya memiliki pengaruh yang *signifikan*. Cahaya yang datang dari sudut rendah (samping) terhadap permukaan tersebut akan membuat tekstur tampak lebih nyata. Cahaya dari samping akan menimbulkan bayangan pada lubang-lubang yang terdapat pada suatu

⁵ Bayu Sanjaya Hartono..*Detil Patung Logam Win Dwi Laksono Dalam Fotografi Still Life*. (Online) (<http://digilib.isi.ac.id> diakses 14 Oktober 2019 pukul 19.30 WIB)

⁶ Muharini & Listiana S, *Belajar Fotografi Makanan Untuk Pemula*,(Yogyakarta: Trans Idea, 2019), 6.

permukaan sehingga dapat menunjukkan bahwa permukaan tersebut tidak rata⁷

Warna merupakan salah satu kekuatan gambar yang perwujudannya harus dipertimbangkan dan diatur secara matang. Tidak hanya karena warna mewakili realitas subjek, warna juga berperan menciptakan efek psikologi pada gambar. Seseorang akan merasakan “kesan” berbeda atas pilihan warna gambar. Oleh karena alasan tersebut, efek psikologi warna sering digunakan oleh fotografer yang kreatif untuk membantu menyampaikan pesan tertentu.⁸ Warna digunakan untuk membantu penulis menuangkan semua rasa yang kita presentasikan kepada benda.

c. Properti adalah benda sebagai pendukung objek foto. Properti mempunyai arti yang mendalam dalam seni fotografi makanan. Benda seperti ini akan memberikan nilai seni lebih terhadap foto yang dihasilkan. Properti ini menjadi cara terbaik fotografer untuk menyampaikan pesan pada siapa saja yang melihat foto tersebut. Jadi, akan sangat baik bila mempunyai peralatan pendukung atau sejenisnya yang ditempatkan sebagaimana mestinya untuk membuat produk kuliner yang difoto terlihat lebih mengagumkan⁹. Properti sangat penting untuk menciptakan sebuah karya foto yang menarik sebagai alat pendukung tambahan.

⁷ Sri Sadono, *Serial Master Komposisi Foto*, (Jakarta : Elex Media Komputindo, 2015), 48.

⁸ Sri Sadono, *Serial Master Komposisi Foto*, (Jakarta : Elex Media Komputindo, 2015), 86.

⁹ <http://jasafotojakarta.com> (online) (diakses 16 November 2019 pukul 16.00 WIB)

2. Food Photography

Food Photography merupakan jenis fotografi yang menggunakan makanan sebagai objek pemotretan. *Food photography* digunakan untuk kepentingan komersial, seperti buku resep, buku menu di restoran dan brosur bagi pemilik warung makan baru untuk menarik minat pembeli. Meskipun hanya dengan makanan, *food photography* bisa dikatakan sebagai *genre* fotografi yang paling menantang.¹⁰

Dalam pembuatan karya Tugas Akhir ini, penulis menambahkan beberapa pendukung objek seperti menggunakan salah satu bahan yang ada pada setiap menu, serta menggunakan teknik *still life* dan *window light* dalam membuat beberapa karya foto. Teknik pencahayaan ini digunakan penulis dalam mengambil beberapa gambar agar warna pada foto tersebut dapat terlihat hidup. Teknik ini juga digunakan penulis untuk memberikan kesan mewah dan menarik pada foto makanan sebagaimana untuk mendapatkan hasil foto yang diinginkan penulis.

3. Window Light

Window light adalah cahaya yang berasal dari jendela, yang bersifat *soft* dan memberikan efek gradasi bayangan yang lembut.

...Efek cahaya pada lukisan potret wajah ala Rembrandt ini dikenal dengan *Rembrandt Lighting*. Teknik ini kemudian diadopsi oleh fotografi yang dikenal dengan teknik *window lighting*...¹¹

¹⁰ Muharini & Listiana S, *Belajar Fotografi Makanan Untuk Pemula*, (Yogyakarta: Trans Idea, 2019), 32.

¹¹ Nofria Doni Fitri, *Window Lighting Untuk Foto Potret*, (Yogyakarta : CV Budi Utama, 2019), 4.

Penulis menggunakan pencahayaan ini sebagai landasan penciptaan Karya Tugas Akhir karena penulis ingin menciptakan sebuah karya fotografi makanan agar masyarakat yang melihat karya tersebut menjadi tertarik dan ingin mencoba menyantapnya. Penulis menggunakan *window light* karena cahaya yang dihasilkan lebih *soft*, bergradasi dan dapat memunculkan tekstur pada objek. Kelebihan dari *window light* adalah cahaya yang di hasilkan bersifat *soft*.

C. KONSEP PERWUJUDAN

Fotografi menjadi salah satu media visual untuk mengungkapkan sebuah ide. Setiap karya fotografi, menurut fotografernya tentu memerlukan konsep perwujudan yang bermula dari ide dasar yang berkembang menjadi sebuah karya, yang memerlukan dukungan peralatan teknis dan non teknis. Penciptaan karya tugas akhir yang berjudul “ Menu Warung Bu Parti dalam Fotografi *Still Life*” menggambarkan beberapa menu yang dijadikan sebagai objek foto. Dengan penataan objek yang *simple* membuat hasil foto menjadi sederhana.

Kompisisi yang digunakan dalam pemotretan ini adalah diagonal dan *balance*, dengan sudut pengambilan *close up* yang berfungsi untuk mendetailkan objek. Dalam pengambilan foto, setiap objek perlu dipotret beberapa kali dengan penataan komposisi dan sudut pengambilan yang berbeda agar menghasilkan karya yang diinginkan. Prioritas cahaya diukur pada objek dibagian depan yang dapat memunculkan efek bagian belakang menjadi over. Penulis menggunakan cahaya *window light* karena cahaya yang dihasilkan suatu efek cahaya yang lembut,

berdimensi, dan bergradasi. *Window light* adalah cahaya tidak langsung yang kekuatan cahayanya lembut, sehingga digunakan bukaan diafragma besar untuk mendapatkan kecepatan yang diinginkan, efek yang ditimbulkan oleh pencahayaan ini adalah blur.



BAB III

PENCIPTAAN KARYA

A. METODE PENCIPTAAN

Ada beberapa metode penciptaan yang dilakukan penulis untuk memperkuat proses penciptaan, yaitu:

1. Observasi

Langkah awal dalam proses tugas akhir ini adalah observasi untuk mendalami yang menjadi objek utama dalam penciptaan karya tugas akhir. Penulis melakukan observasi menu untuk pemotretan tugas akhir. Dalam pemotretan ini penulis telah memperoleh data 15 menu yang digunakan dalam tugas akhir. Dari semua menu tersebut dilakukan observasi pemotretan dengan menata objek untuk penyajian.

Selanjutnya observasi *garnish* (hiasan) yang merupakan salah satu hal yang menjadi pelengkap menu untuk penyajian. *Garnish* adalah hiasan pada makanan untuk membantu penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan. Karena tidak semua bahan pelengkap dapat dijadikan sebagai *garnish*, maka dipilihlah beberapa bahan pelengkap seperti daun selada, daun *parsley*, daun jeruk dan cabai.

Observasi selanjutnya yang dilakukan adalah properti yang merupakan artistik pendukung dalam penataan pemotretan. Dalam observasi tersebut akhirnya ditentukan properti-properti yang menjadi objek pendukung yang digunakan dalam pemotretan karya seperti alat penggulung *sushi*, sendok melamin, tempat lada, kain lap, dan beberapa bahan yang ada dalam menu.

Dan yang terakhir, penulis telah menggunakan beberapa *background* untuk pemotretan karya tugas akhir. *Background* yang digunakan bermotif kayu berwarna putih dan coklat. Dan yang terakhir ada melakukan wawancara untuk memperoleh data tentang sejarah dan menu warung bu Parti.

Selanjutnya diperoleh sumber referensi tentang fotografi *still life*, *food photography*, *window light* dan karya-karya foto dari buku dan internet. Karya-karya tersebut dijadikan acuan dalam penciptaan karya. Adapun beberapa karya dari Joanie Simon dan Dade Akbar Ramadan dijadikan referensi dalam visual karya tugas akhir ini.

Observasi yang memakan waktu cukup lama adalah menentukan menu untuk dijadikan objek pemotretan, dan menentukan *lighting* untuk digunakan dalam pengerjaan karya tugas akhir ini.

2. Eksplorasi

Setelah tahap observasi dan wawancara selesai, tahap selanjutnya yang dilakukan adalah tahap eksplorasi, Dalam tahap ini dijelaskan menu-menu warung bu Parti yang menjadi objek utama dalam karya tugas akhir. Dengan mengambil 15 menu warung bu Parti sebagai objek utama pemotretan. Konsep tersebut diambil dengan menyajikan menu-menu warung bu Parti menjadi sedikit modern. Menu-menu warung ini telah dieksplor sesuai dengan keinginan penulis seperti *plating* dan *garnish* yang digunakan.

Selanjutnya yang telah dilakukan adalah mengeksplorasi *lighting* yang digunakan dalam pemotretan karya tugas akhir. Pada tahap ini telah diketahui cahaya yang dihasilkan oleh *window light*. Cahaya yang

dihasilkan oleh *window light* bersifat *soft* dan bergradasi dari terang ke gelap. Selanjutnya mengeksplor tempat yang telah digunakan dalam pemotretan. Tempat ini berupa mini studio, dengan penggunaan cahaya *window light* serta penambahan properti yang digunakan.

Langkah selanjutnya yang telah dilakukan adalah mengeksplor piring dan mangkok yang digunakan dalam pemotretan. Piring yang digunakan penulis adalah *dinner plate* dan mangkok yang terbuat dari bahan keramik dan melamin yang berwarna putih dan hitam, piring yang digunakan adalah piring yang berbentuk bulat, persegi dan persegi panjang untuk penyajian menu agar terlihat sedikit modern, selanjutnya mangkok digunakan untuk menyajikan menu sayur yang berkuah. Dan yang terakhir mengeksplor properti pendukung yang telah digunakan untuk proses pemotretan karya tugas akhir agar menambah daya tarik foto makanan tersebut. Properti pendukung tersebut berupa tempat lada, penggulung *sushi*, kain bermotif kotak, serta penggunaan salah satu bahan yang ada didalam menu.

3. Eksperimen

Penjelasan diatas telah dikembangkan menjadi konsep dalam pembuatan suatu karya fotografi. Maka perlu eksperimen sebagai lanjutan dari eksplorasi untuk mencari hal baru yang berbeda.

...Tidak tertutup kemungkinan bahwa setiap objek perlu dipotret beberapa kali dalam rangka eksperimentasi dengan berbagai jenis sudut pandang */angle* maupun varian lensa dengan filter khusus dan panduan pencahayaan dan kecepatan penutup rana yang berbeda...¹²

¹² Soeprapto Soedjono, Pot-Pourri Fotografi, (Jakarta: Penerbit Universitas Trisakti, 2007) hal. 8

Pada tahap ini penulis melakukan eksperimen pada foto makanan El Burrito dan Gurame dengan menggunakan fotografi *still life*. Langkah awal yang dilakukan penulis adalah memahami tekstur dan warna pada salah satu menu. Eksperimen foto pertama dalam pemotretan ini yaitu dalam menentukan tekstur pada objek. Fungsi dari eksperimen ini adalah untuk membantu fotografer dalam menentukan tekstur pada menu tersebut. Dari membuat rancangan gambar atau *story board*, pemilihan properti, dan pemilihan tempat. Berikut gambaran eksperimen tersebut.



Gambar 3. *El Burrito*
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2017)



Gambar 4. Gurame
(Foto: Nurul Nala Nurin, 2017)

Gambar diatas adalah hasil pemotretan eksperimen menentukan tekstur pada menu *El Burrito* dan Gurame. Lokasi pemotretan ini dilakukan disalah satu cafe Solo, yaitu The Sunan Hotel. Proses pemotretan ini dilakukan penyajian dengan menggunakan piring bulat berwarna merah dan piring oval berwarna putih sebagai alat penyajian menu. Properti yang digunakan dalam pemotretan menu ini seperti tempat sambal. Pemotretan eksperimen ini melatih teknis kamera saat memotret, arah cahaya, dan pengambilan sudut pandang atau komposisi. Dalam karya ini belum ditemukan hasil dari cahaya yang diinginkan karena pada karya ini terdapat refleksi yang membuat karya ini kurang menarik. Upaya yang akan dilakukan untuk memperbaiki kekurangan pada karya ini yaitu dengan merubah arah cahaya.

Dalam pemotretan karya tugas akhir ini penulis membuat foto menu warung bu Parti menjadi menarik dengan pemotretan yang telah dilakukan menggunakan gaya *simple*, dengan penggunaan tambahan properti pendukung yang telah membuat kesan mewah pada menu warung bu Parti tersebut. Dalam proses ini telah dilakukan pemotretan karya tugas akhir di dalam studio dengan menggunakan pencahayaan *window light*. Selanjutnya, pembuatan karya tugas akhir ini telah menghasilkan karya yang di ingin kan.

4. Konsultasi

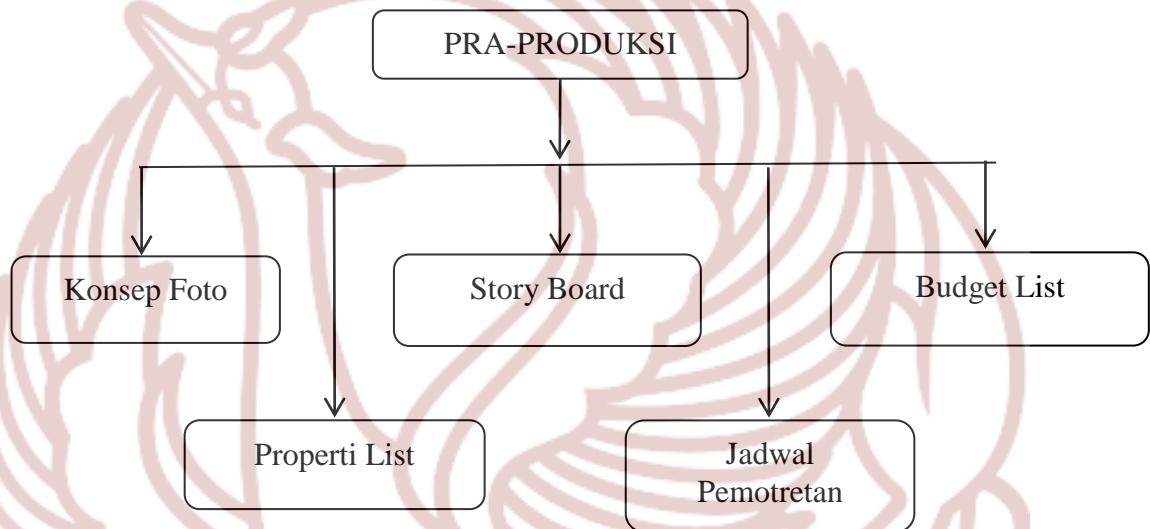
Konsultasi dilakukan dengan dosen pembimbing tugas akhir yang sudah disetujui oleh ketua prodi selama menjalani proses tugas akhir. Proses konsultasi dilakukan untuk mendapatkan bimbingan dan arahan dari proses awal penulisan, pengerjaan karya, pemilihan karya hingga pameran. Penulisan dan karya yang telah dihasilkan selanjutnya dikonsultasikan dengan dosen pembimbing. Jika dalam proses tersebut masih ada penulisan yang salah maupun karya yang dihasilkan kurang maksimal maka dilakukan proses revisi penulisan maupun pemotretan ulang dengan saran-saran yang telah didapatkan dari dosen pembimbing, kemudian dikonsultasikan kembali hingga laporan tugas akhir dari bab awal hingga selesai. Dengan demikian, karya foto benar-benar siap dipamerkan karena melalui proses pembimbingan yang rutin.

5. Pengerjaan Karya

Setelah melakukan tahap mulai dari observasi sampai konsultasi dilanjutkan dengan proses pembuatan karya. Proses ini membutuhkan alat

untuk memvisualisasikan karya. Adapun tiga tahapan dalam pengerjaan karya, yaitu praproduksi, produksi, dan pascaproduksi. Adapun laporan pengerjaan karya sebagai berikut.

A. PRA-PRODUKSI



Bagan I : *Workflow* Pra-produksi

Tahap ini sangat penting dilakukan karena tahap ini akan mempermudah proses selanjutnya, yaitu ketika produksi berlangsung. Tahapan ini meliputi pengembangan konsep foto yang telah disusun pada tahap eksplorasi, serta hal-hal yang berkaitan dengan persiapan sebelum produksi. Tahapan ini menjadi penentu kelancaran proses produksi penciptaan karya.

Proses produksi pemotretan tidak bisa dilakukan oleh satu orang saja karena dalam produksi butuh masukan dan kerja sama dari orang lain. Agar pemotretan berjalan lancar dan efektif, dibutuhkan teman yang dapat membantu proses produksi. Pembagian tugas sebagai berikut.

Nama	Penanggung Jawab
Nurul Nala Nurin	Fotografer
Oky Berlianti	Asisten Fotografer
Ayu Praba	Pembantu Umum

Tabel 1. Pembagian tugas tim

Setelah terbentuknya tim, masing-masing mempunyai tanggung jawab dan tugas yang harus mereka lakukan saat produksi. Dalam penciptaan karya ini kemudian dibutuhkan masukan dari tim. Pada saat produksi beberapa kali dilakukan pemotretan terhadap penyajian menu dan tambahan properti pendukung ketika proses pembuatan karya. Berdasarkan konsep yang telah dibuat saat praproduks, bertujuan untuk mempermudah dalam proses produksi. Dalam tahapan ini berisi jadwal, *story board*, tempat pelaksanaan, properti, alat pemotretan, serta referensi foto dari sudut pandang komposisi, warna, dan arah cahaya.

Berikut adalah jadwal, lokasi, properti dan alat saat proses pemotretan tugas akhir fotografi.

1. Jadwal dan Lokasi Pemotretan

a. Lokasi Pemotretan : Studio Foto

b. Jadwal , 08 Desember 2019 : Kerupuk Puli, Pindang, dan Rempeyek

Jam	Kegiatan	Penanggung Jawab
08.00	Memasak menu	Nurul
09.00	Sarapan	Ayu
10.00	Set lokasi	Okky
10.30	Pemotretan Pindang	Nurul
11.30	Pemotretan Rempeyek	Nurul
12.30	Pemotretan Kerupuk puli	Nurul
13.15	Selesai	

Tabel 2. Jadwal Pemotretan

2. Properti Pemotretan sebagai berikut :

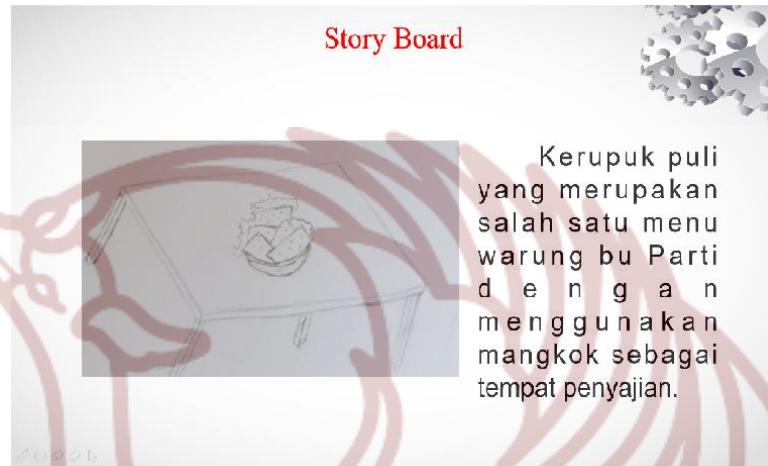
- a. Tempat lada
- b. Penggulung *sushi*
- c. Sendok melamin
- d. Kain bermotif

3. Alat pemotretan

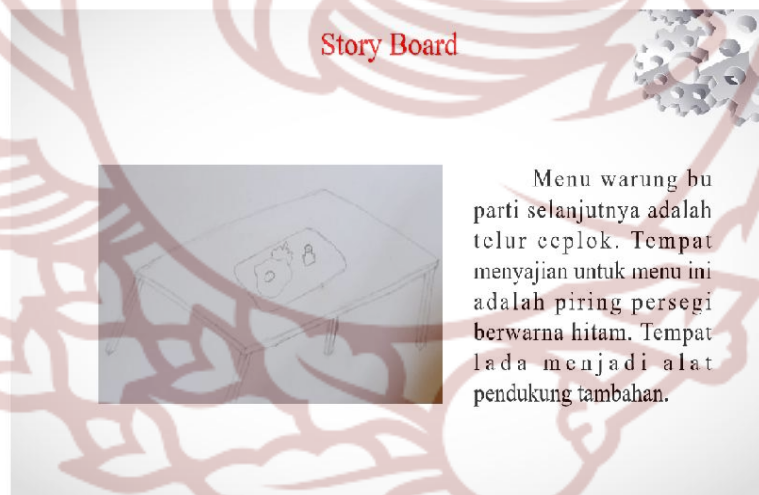
Kamera	Lensa
Canon 7D+ memory +charger	50mm (Canon)
Canon 60D+memory+charger	50mm (Canon)
Canon Eos M50+memory+charger	15-45mm (Canon)

Tabel 3. Alat Pemotretan

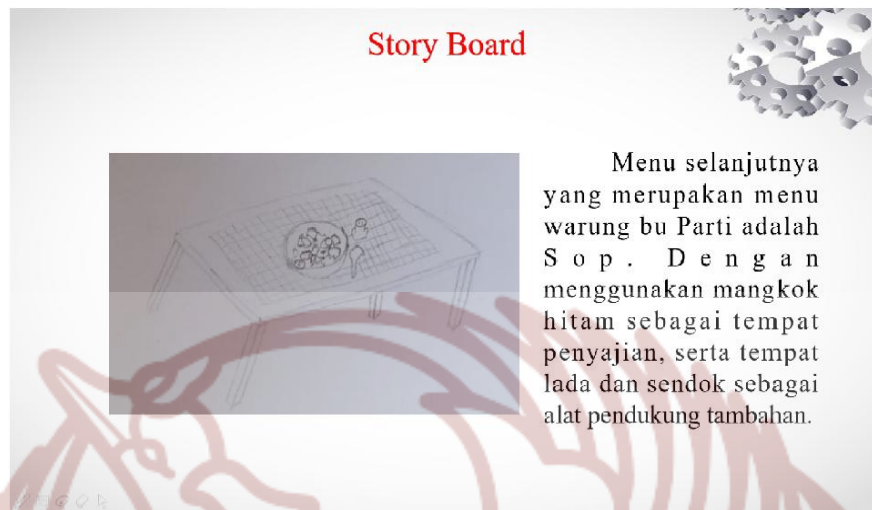
Berikut adalah tangkapan layar saat merancang proses pemotretan tugas akhir fotografi.



Gambar 5. Tangkapan layar *Scnedule*
(Sumber : Nurul Nala Nurin, 2019)



Gambar 6. Tangkapan layar *Scnedule*
(Sumber : Nurul Nala Nurin, 2019)



Gambar 7. Tangkapan layar *Schedule*
(Sumber : Nurul Nala Nurin, 2019)

Dalam pelaksanaan tugas akhir ini penting adanya perencanaan anggaran keuangan dalam proses produksi. Pada saat proses produksi pencipta karya menggunakan uang pribadi untuk produksi. Berikut rincian anggaran dana untuk produksi tugas akhir fotografi.

PRA-PRODUKSI			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Proposal TA	4	55.000,00
2.	Riset	-	-
3.	Transportasi survey	-	78.000,00
4.	Properti	-	719.000,00
5.	DLL		105.000,00
		TOTAL	957.000,00

PRODUKSI I			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Karton	2	10.000,00
2.	Menu warung	2	12.000,00
3.	Cetak	3	25.000,00
4.	Transportasi	-	35.000,00
		TOTAL	82.000,00

PRODUKSI II			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Background	2	65.000,00
2.	Menu warung	3	24.000,00
3.	Cetak	3	25.000,00
		TOTAL	114.000,00

PRODUKSI III			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Menu warung	3	23.000,00
2.	Transportasi	-	28.000,00
3.	DLL	-	75.000,00
		TOTAL	126.000,00

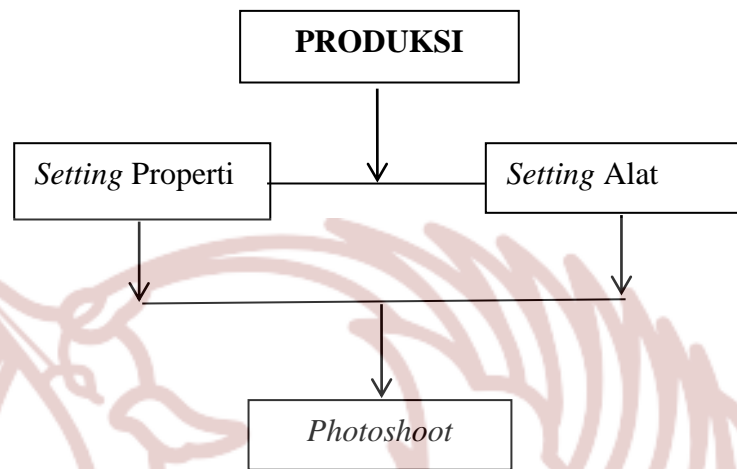
PRODUKSI IV			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Menu warung	5	143.000,00
2.	Transportasi	-	24.000,00
		TOTAL	167.000,00

PRODUKSI V			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Menu warung	9	230.000,00
2.	Print Laporan	-	12.000,00
3.	Transportasi	-	43.000,00
4.	DLL	-	278.000,00
		TOTAL	563.000,00

PRODUKSI VI			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Menu warung	2	88.000,00
2.	Transportasi	-	67.000,00
3.	DLL	-	80.000,00
		TOTAL	235.000,00

PASCA - PRODUKSI			
No.	Item	Banyak	Harga
1.	Cetak foto	15	3.290.000,00
2.	Frame	15	2.550.000,00
3.	Print Laporan	8 eks	520.000,00
4.	Banner, Xbanner, Katalog, Poster	-	340.000,00
		TOTAL	6.700.000,00
TOTAL KESELURUHAN = 8.709.000,00			

B. PRODUKSI



Bagan 2. *Workflow* Produksi

Tahap pelaksanaan pemotretan menjadi tahapan produksi dalam tugas akhir karya. Proses ini membutuhkan alat untuk memvisualisasikan karya. Penambahan properti atau pergantian tempat penyajian disesuaikan saat pemotretan. Dalam tahapan ini dilakukan proses mempersiapkan alat, properti dan *photoshoot* yang digunakan saat pemotretan antara lain.

1. Persiapan alat

Langkah pertama yang telah dilakukan saat produksi adalah cara menguasai alat yang digunakan. Dalam pemotretan ini menggunakan beberapa kamera dan jenis lensa untuk kebutuhan pemotretan.

a. Kamera

Kamera merupakan alat paling utama yang digunakan untuk memotret. Kamera yang dipilih haruslah memiliki kualitas yang bagus agar foto yang dicetak bisa maksimal. Pada proses

pemotretan karya tugas akhir ini kamera yang digunakan adalah kamera DSLR Canon 7D.



Gambar 9. Canon Eos 7D

(Sumber : <http://id.priceprice.com> diakses 16 januari 2020 pukul 19.45 WIB)

Kamera ini dibuat untuk level pengguna kelas profesional. Canon 7D telah dibekali sensor sebesar 18MP dengan prosesor Dual Digic 4, serta CMOS sensor berukuran 22.3 x 14.9 mm. ISO pada canon 7D ini berkisar 100-12800 dengan *sensitivitas* yang di optimalkan.



Gambar 10. Canon Eos 60D

(Sumber : <http://blanja.com> diakses 28 Februari 2020 pukul 19.45 WIB)

Selain menggunakan kamera canon 7D, dalam pemotretan karya tugas akhir ini juga menggunakan kamera canon 60D telah dibekali sensor sebesar 18MP dengan prosesor Dual Digic 4. ISO pada canon 60D ini berkisar 100-12800 dengan *sensitivitas* yang dioptimalkan. Dalam pemotretan tugas akhir ini pencipta karya juga mencoba menggunakan kamera canon EOS M50.



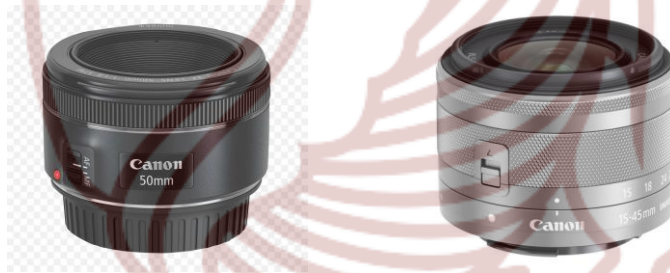
Gambar 11. Canon EOS M50

(Sumber : <http://id.priceprice.com> diakses 16 januari 2020 pukul 19.45 WIB)

Kamera M50 adalah kamera pertama yang dilengkapi dengan prosesor gambar digic 8 baru, karena ini menambah kedasyatan untuk menangani sejumlah proses dengan kecepatan atau akurasi tinggi. Semua ini menyertakan pengurangan noise dalam bidikan gambar pada kecepatan ISO tinggi. Kamera ini juga mempunyai sensor CMOS ukuran APS_C 24.1M dengan resolusi tinggi untuk mencetak gambar dalam format lebih besar, sementara tetap mempertahankan kualitas gambar yang tinggi.

b. Lensa

Lensa merupakan alat vital dari kamera yang berfungsi memfokuskan cahaya yang berada dikejauhan agar dapat diatur sehingga menghasilkan ukuran tangkapan gambar bervariasi dan berbeda. Lensa juga diciptakan dengan berbagai jenis dan ukuran yang disesuaikan dengan kebutuhan memotret. Dalam proses pembuatan karya tugas akhir ini, ada beberapa lensa yang akan digunakan, yaitu:



Gambar 12. Lensa Canon Fix 50mm dan Lensa Canon kit 15-45mm

(Sumber: <http://id.priceprice.com> diakses 16 januari 2020 pukul 19.45 WIB)

Lensa Canon Fix 50mm f/1.8 dan lensa Kit 15-45mm dengan f/3.5. Masing-masing lensa memiliki fungsi sesuai dengan kebutuhan komposisi yang diinginkan seperti menangkap detail objek dengan hasil yang tajam. Lensa *fixed* adalah lensa yang tidak memiliki elemen yang bergerak, focal length yang tetap, dan aperture yang tetap. Salah satu keunggulan utama dari lensa *fixed* ini adalah hasil fotonya yang terlihat tajam. Bentuk fisiknya yang

ringkas memudahkan lensa *fixed* untuk digunakan dalam situasi apapun seperti portrait, landscape, dan lainnya.

c. Mode Penyimpanan

Memory card menjadi bagian terpenting juga dalam proses pemotretan karya tugas akhir. *Memory card* yang digunakan untuk kamera Canon 7D adalah Sandisk Extreme Compact Flash (CF) 16GB, untuk menampung pemotretan dengan file RAW+JPEG. Pada kamera Canon EOS M50 menggunakan *memory card* jenis SDHC dengan kapasitas 16GB untuk menampung file RAW+JPEG hasil pemotretan. *Memory card* ini memiliki kelebihan waktu yang relatif lebih singkat dalam menerima gambar untuk disimpan ke dalam *memory card* yaitu 100 MB/second.

2. Properti

Properti menjadi alat pendukung tambahan saat proses pemotretan. Dalam proses pembuatan karya dilakukan dengan tambahan properti seperti menggunakan salah satu bahan yang ada di dalam setiap menu, piring , mangkok, tempat lada, penggulung *sushi*, kain bermotif kotak, sendok berbahan melamin, serta *background*.

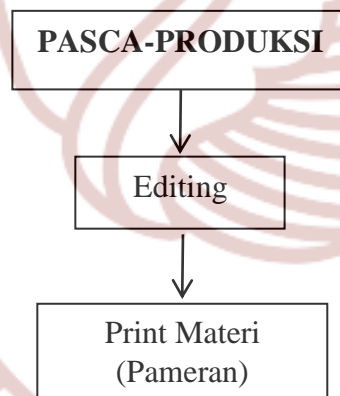
3. Photoshoot

Langkah awal yang perlu diperhatikan dalam memulai pemotretan adalah arah cahaya karena cahaya adalah yang membentuk tekstur, bayangan, warna dan dimensi. Setelah menentukan cahaya, kemudian memperhatikan pengaturan pada kamera. Dimulai dari mengatur ISO,

diafragma, dan *speed* yang tepat. Setelah itu mengatur *white balance* karena berpengaruh terhadap *exposure* kamera yaitu warna panas dan dingin.

Saat sesi pemotretan dilakukan, perlu memperbanyak eksplorasi pengambilan sudut gambar atau komposisi untuk menemukan gambar yang terbaik. Dalam setiap pemotretan harus memperhatikan posisi objek dengan arah cahaya melalui *viewfinder* agar gambar yang dihasilkan sesuai dengan keinginan fotografer.

C. PASCA-PRODUKSI



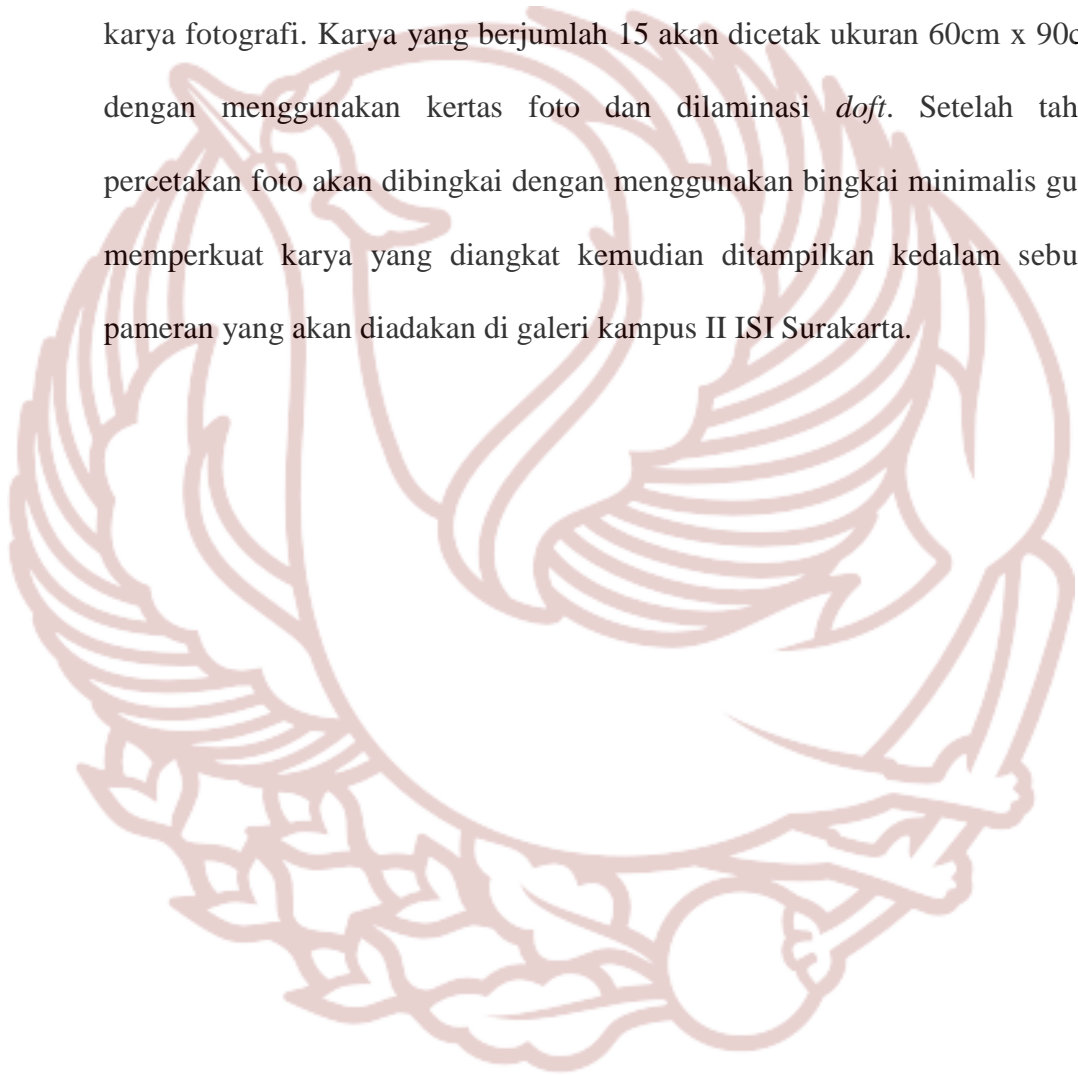
Bagan 3. *workflow* Pasca-produksi

Tahap terakhir pada proses pemotretan adalah pascaproduksi, setelah semua data terkumpul tahap selanjutnya yang dilakukan yaitu seleksi foto hasil dari pemotretan untuk dipilih yang terbaik. Setelah dipilih kemudian foto diolah dalam *software photoshop* untuk proses pengeditan. Pengeditan yang dilakukan yaitu hanya memperbaiki warna dan cahaya serta menghilangkan noda yang ada ditempat penyajian.

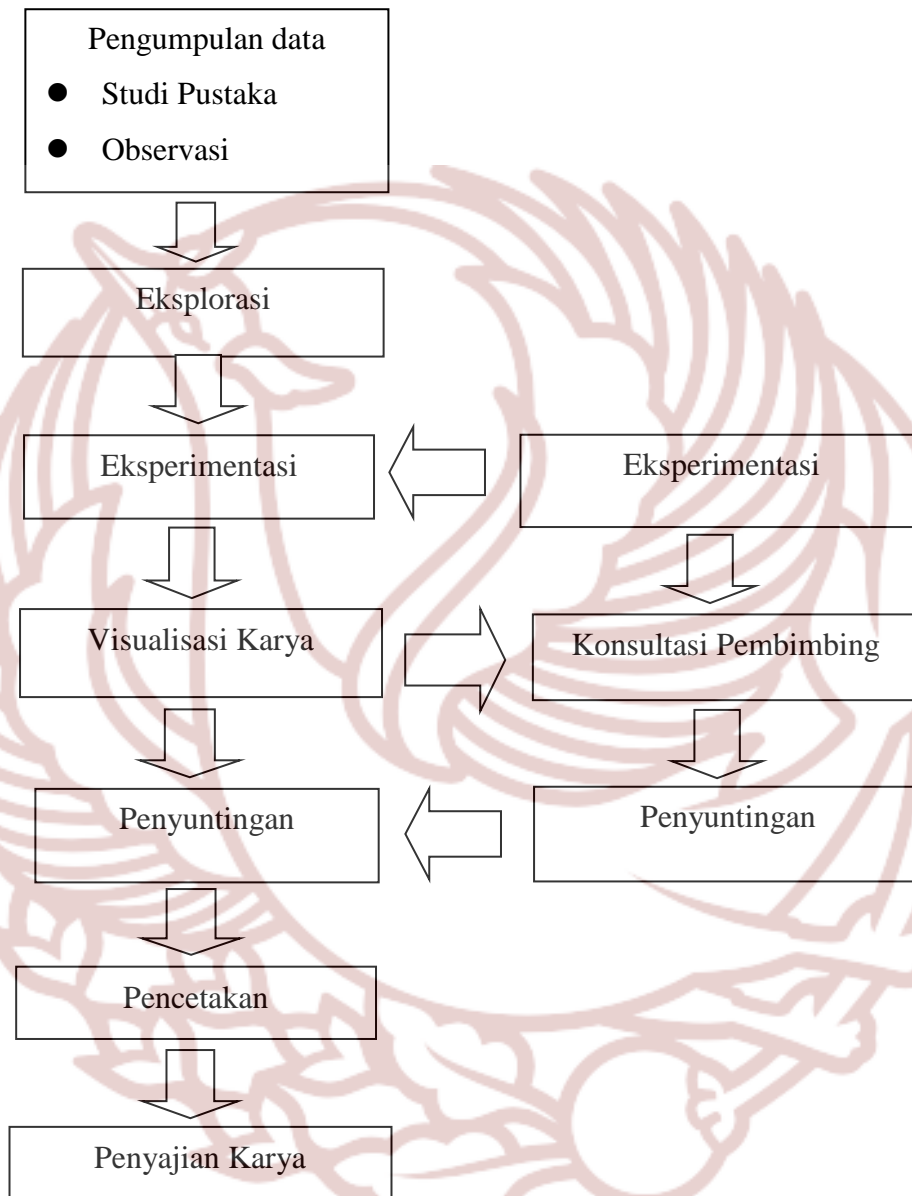
Setelah pemilihan dan pengeditan foto selesai, langkah selanjutnya adalah percetakan.

6. Penyajian Karya

Setelah memotret semua objek yang telah di eksplor menjadi sebuah karya fotografi. Karya yang berjumlah 15 akan dicetak ukuran 60cm x 90cm dengan menggunakan kertas foto dan dilaminasi *doft*. Setelah tahap percetakan foto akan dibingkai dengan menggunakan bingkai minimalis guna memperkuat karya yang diangkat kemudian ditampilkan kedalam sebuah pameran yang akan diadakan di galeri kampus II ISI Surakarta.



B. PROSES PENCIPTAAN



Bagan 4 : Proses Penciptaan karya
Tugas Akhir

BAB IV

PEMBAHASAN KARYA

A. Alur Pembahasan Karya

Pembahasan karya foto terkait tujuan serta landasan konsep yang digunakan selama proses penciptaan akan dipaparkan dalam bab pembahasan karya. Adapun penjabaran mengenai perwujudan karya secara teknis serta nonteknis dari tiap foto dilakukan agar nilai estetis yang diinginkan tercapai dan sesuai dengan konsep, seperti yang telah dijabarkan pada bab sebelumnya.

Selanjutnya adalah penjelasan secara teknis meliputi skema pemotretan. Selain itu, pemaparan nonteknis menjelaskan Menu Warung Bu parti dalam Fotografi *Still life* sebanyak 15 karya sebagai objek yang difoto.

Karya fotografi *still life* yang menjadi tugas akhir ini dibuat sesuai dengan konsep berdasarkan imajinasi dan persepsi. Seluruh karya foto yang dihasilkan merupakan hasil pemotretan pada tahun 2019 dan 2020, begitu juga proses *editing* dan percetakannya. Berikut merupakan penjabaran karya-karya yang sudah tercipta.

B. Pembahasan /Karya

1. Karya 1 : Pindang



Karya 1. “ Pindang”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2019)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran : 60 cm x 90 cm

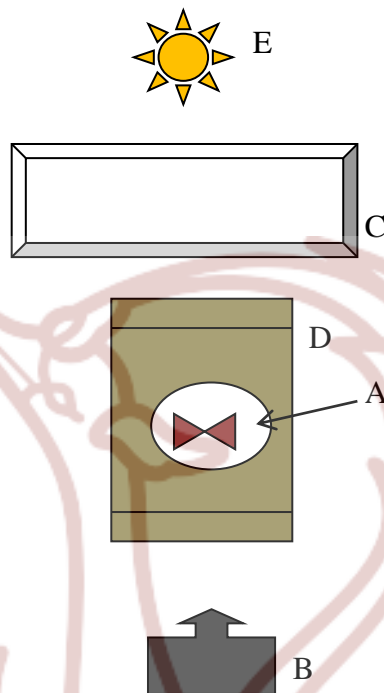
Media : *Print on photo paper + Laminasi doff*

ISO : 640

Diafragma : f/ 2

Speed : 1/150

b. Skema Pemotretan



Keterangan :

A : Objek

B : Kamera

C : Background

D : Jendela

E : Matahari

Gambar 13. Pindang

c. Deskripsi Karya

Karya foto yang berjudul Pindang merupakan salah satu menu yang ada diwarung bu Parti. Dalam karya ini dipilih dua ekor pindang karena untuk membuat piring yang digunakan agar tidak terlihat kosong. Piring berwarna putih digunakan dalam pemotretan karya untuk menambah kesan mewah. Penggunaan selada, potongan tomat, irisan cabai dan bawang merah dipilih sebagai *garnish*. Penggulung *sushi* dipilih sebagai alas pemotretan karena memiliki tekstur yang tidak rapat (jarang-jarang). Irisan cabai sengaja diletakkan dibagian depan piring sebelah kanan untuk mengisi kekosongan piring dan mengimbangi komposisi dalam foto ini.

Pemotretan karya ini dilakukan di *indoor* dengan *background* blur, hal ini disebabkan oleh bukaan yang lebar karena kekuatan cahaya yang terbatas maka fokus berada dibagian mata dan perut ikan. Penggunaan potongan tomat dan irisan cabai selain sebagai *garnish* juga berfungsi untuk memunculkan warna pada karya. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto menggunakan *software* Adobe Photoshop. Selain itu teknik pengambilan foto menggunakan komposisi diagonal agar terlihat menarik. Pengambilan *close up* dilakukan untuk memunculkan tekstur pada ikan pindang.

Dalam karya ini pencahayaan menggunakan cahaya alami yaitu *window light*. Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 11.54 WIB. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan kamera canon 7D dengan lensa fix 50mm. Pemotretan ini menggunakan ISO 640 dan diafragma f/2 karena dalam penggunaan *window light* cahaya yang diterima tidak terlalu tinggi, untuk mendapatkan kecepatan yang sesuai maka digunakan diafragma besar. Penggunaan *speed* 1/150 karena untuk mencegah foto blur akibat tangan goyang pada saat pemotretan. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

2. Karya 2 : Sayur Sop



Karya 2. “ Sayur Sop”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2019)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran : 60 cm x 90 cm

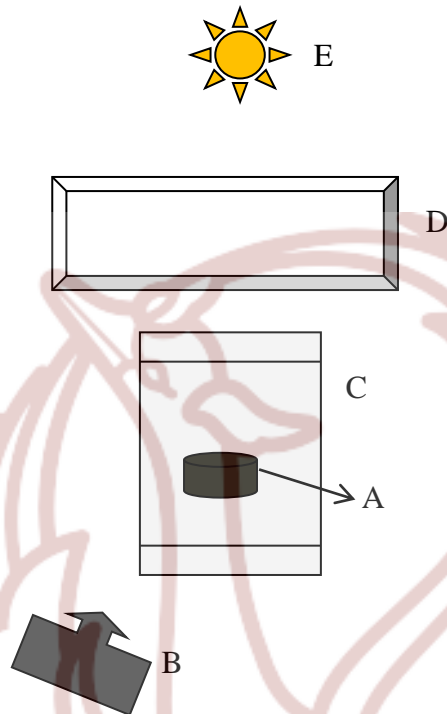
Media : *Print on photo paper + Laminasi doff*

ISO : 400

Diafragma : f/2

Speed : 1/160

b. Skema Pemotretan



Keterangan :

A : Objek

B : Kamera

C : *Background*

D : Jendela

E : Matahari

Gambar 14. Sayur Sop

c. Deskripsi Karya

Dalam karya ini menjelaskan bahwa sop yang terdiri dari sayuran wortel, kentang, dan kubis merupakan salah satu menu warung bu Parti. Tempat penyajian menu ini adalah mangkok berwarna hitam. Alasan menggunakan mangkok hitam dalam foto ini dapat memberikan *point of interest* karena mayoritas objek berwarna putih maka mangkok berwarna hitam memunculkan kontras terlalu tinggi sehingga warna-warna pada sop lebih terlihat jelas. Penggunaan sendok melamin hitam supaya senada dengan mangkok penyajian. Sendok dan tempat lada dipilih sebagai pendukung tambahan objek. Kain putih bermotif garis digunakan sebagai alas pemotretan karya agar warna putih tersebut dapat memantulkan cahaya pada objek. Penggunaan irisan daun bawang dan daun

seledri berfungsi sebagai *garnish*. Selain itu penataan objek dengan alat pendukung tambahan dibuat seimbang agar terlihat *balance*. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Pemotretan karya ini dilakukan di *indoor* dengan cara membuat *background* tampak blur, karena mendetailkan dibagian depan objek. Teknik pengambilan dengan komposisi *balance* agar karya ini terlihat menarik. Karya ini diambil dengan cara *close up* untuk memunculkan tekstur pada sayuran. Dalam karya ini pencahayaan yang digunakan cahaya alami yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 11.21 WIB. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan kamera canon 7D dengan lensa fix 50mm. Penggunaan ISO 400 karena untuk menghasilkan foto agar terlihat lebih terang. Alasan menggunakan diafragma f/2 karena untuk menghasilkan ruang tajam sempit agar tekstur pada objek terlihat jelas. Penggunaan *speed* 1/160 karena untuk mencegah foto blur akibat tangan goyang pada saat pemotretan. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

3. Karya 3 : Kerupuk Puli (karak)



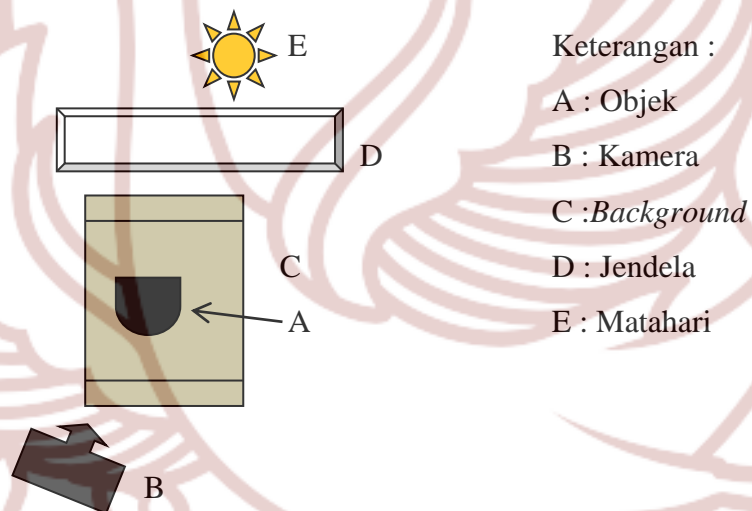
Karya 3. “ Kerupuk Puli (Karak)”

(Foto : Nurul Nala Nurin, 2019)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran : 60 cm x 90 cm
Media : *Print on photo paper + laminasi doff*
ISO : 500
Diafragma : f/2
Speed : 1/160

b. Skema pemotretan



Gambar 15. Kerupuk Puli

c. Deskripsi Karya

Karya ketiga ini menjelaskan bahwa krupuk puli merupakan salah satu menu yang ada diwarung bu Parti. Tempat penyajian menu ini adalah mangkok berwarna hitam. Alasan menggunakan mangkok karena kedalamannya dapat membuat objek berdiri dan warna hitam dapat memunculkan warna pada kerupuk terlihat menarik (tidak *flat*). Dalam karya ini daun selada digunakan sebagai

garnish untuk memberikan kesan warna agar tidak *flat*. *Background* bermotif kayu digunakan sebagai alas pemotretan karya agar warna yang dimunculkan saat pemotretan lebih hidup. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Komposisi yang digunakan pada karya ini adalah meletakkan objek utama ditengah-tengah foto untuk mendapatkan komposisi *balance*. Selain itu penataan objek dibuat bertumpuk agar mangkok tersebut terlihat penuh. Teknik pengambilan karya ini dengan cara *close up* dengan posisi kamera sedikit miring ke kiri objek, *close up* berfungsi untuk menampilkan detail pada objek. Pencahayaan yang digunakan pada karya tugas akhir ini adalah cahaya alami yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 12.59 WIB. Kamera yang digunakan dalam pemotretan ini adalah kamera canon 7D dengan lensa fix 50mm. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini untuk mendapatkan hasil yang tajam sangat diperlukan penggunaan ISO 500 dan diafragma f/2 karena cahaya yang diterima minim untuk mendapatkan kecepatan yang sesuai diperlukan diafragma besar. Penggunaan *speed* 1/160 untuk membuat aman pada saat memotret foto agar tidak *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

4. Karya 4 : Rempeyek

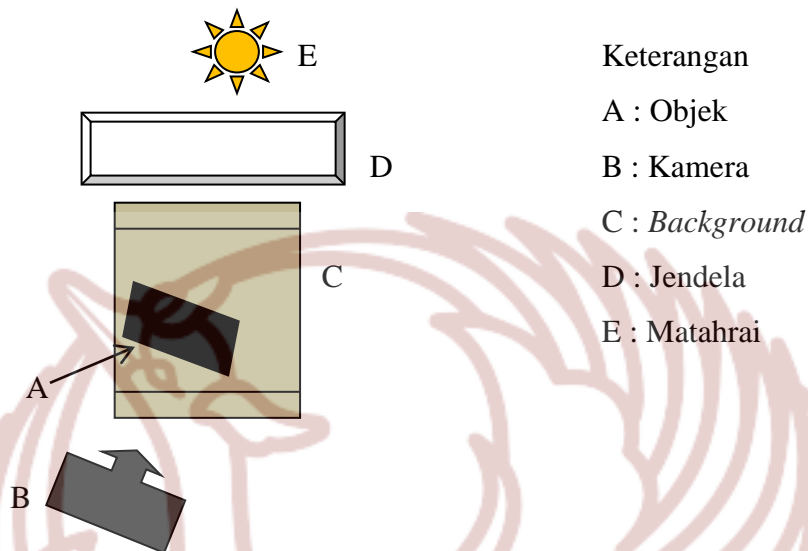


Karya 4. “Rempeyek”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2019)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 500
Diafragma	: f/ 2
Speed	: 1/100

b. Skema Penciptaan



Gambar 16. Rempeyek

c. Deskripsi Karya

Karya ini menjadi salah satu menu warung bu Parti yang sangat diminati oleh masyarakat sekitar. Objek rempeyek memiliki bentuk yang tidak beraturan sehingga penggunaan piring persegi panjang sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan sebagai tempat penyajian menu. Potongan kacang pada objek sebagai pengisi permukaan agar tidak terlihat kosong. Selain itu, potongan kacang juga digunakan untuk memberikan kesan warna agar tidak *flat*. Pemilihan satu lembar daun jeruk yang di tempatkan di belakang objek sebelah kiri digunakan dalam pemotretan sebagai *garnish*. Sedangkan irisan daun jeruk dan ketumbar yang di letakkan di depan objek sebagai tambahan pendukung objek. Alasan menggunakan irisan daun jeruk dan ketumbar karena kedua bahan tersebut merupakan salah satu bahan yang ada pada objek. *Background* bermotif kayu

digunakan sebagai alas pemotretan karya agar warna yang dimunculkan dalam pemotretan lebih hidup.

Dalam pemotretan karya ini dilakukan di *indoor* dengan membuat *background* blur berwarna putih agar terlihat lebih sederhana karena bentuk objek yang tidak beraturan. Komposisi yang digunakan pada karya ini adalah diagonal. Dengan teknik pengambilan secara *close up* yang berfungsi untuk menampilkan detail pada objek. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop. *Window light* digunakan sebagai pencahayaan dalam karya ini karena mempunyai efek cahaya yang lembut.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 12.28 WIB. Pemotretan karya ini menggunakan kamera canon 7D dengan lensa fix 50mm. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini penggunaan ISO 500 karena untuk menghasilkan foto agar terlihat lebih terang. Alasan menggunakan diafragma f/2 karena untuk menghasilkan ruang tajam sempit agar tekstur pada objek terlihat jelas. Sedangkan penggunaan *speed* 1/100 karena untuk mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

5. Karya 5 : Tempe

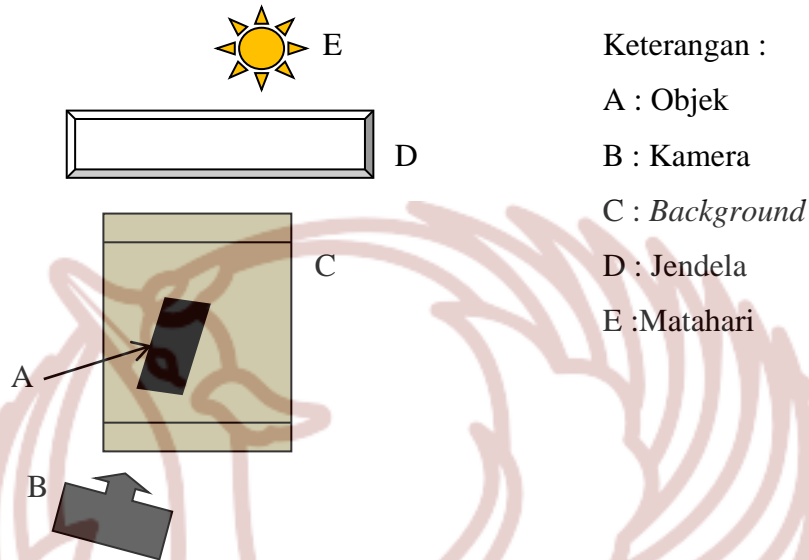


Karya 5. “Tempe”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2019)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 400
Diafragma	: f/ 2
Speed	: 1/200

b. Skema Pemotretan



Gambar 17. Tempe

c. Deskripsi Karya

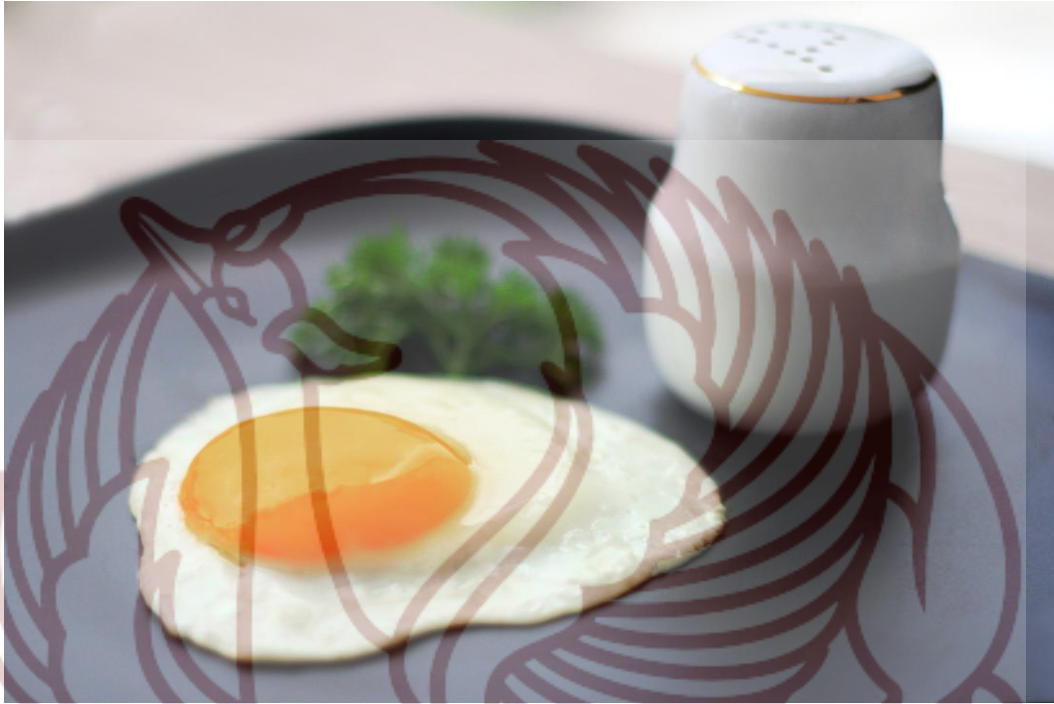
Objek tempe menjadi karya kelima dalam pemotretan karya tugas akhir. Menu diatas salah satu menu yang banyak diminati oleh masyarakat sekitar warung bu Parti. Cara pemotongan objek yang berbentuk persegi panjang dan tebal digunakan agar masyarakat yang melihat menu tersebut menjadi lebih tertarik untuk menyantapnya. Penggunaan piring persegi panjang sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan sebagai tempat penyajian menu. Penggunaan irisan cabai yang berada di depan objek berfungsi sebagai *garnish*. Tidak hanya itu, irisan cabai juga pada umumnya digunakan sebagai lalapan saat menyantap menu tersebut. Daun *parsley* yang digunakan pada objek memiliki fungsi sebagai *garnish*. Potongan kacang pada objek sebagai pengisi permukaan agar tidak terlihat kosong. Alasan menggunakan irisan cabai, daun

parsley, dan *background* bermotif kayu untuk memunculkan warna pada objek. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editting* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Komposisi yang digunakan pada karya ini adalah diagonal. Teknik pengambilan karya ini dengan menggunakan sudut pengambilan *close up* dengan posisi kamera sedikit ke kiri objek. Pengambilan *close up* berfungsi untuk menampilkan detail pada objek. Dalam karya ini pencahayaan yang digunakan adalah *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu pukul 10.31 WIB. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan kamera canon 60D dengan lensa yang digunakan adalah fix 50mm. Menggunakan ISO 400 dan diafragma f/2 karena cahaya *window light* bukanlah cahaya langsung sehingga dibutuhkan diafragma besar agar mendapatkan kecepatan yang sesuai. Sedangkan penggunaan *speed* 1/200 karena untuk mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

6. Karya 6 : Telur Ceplok

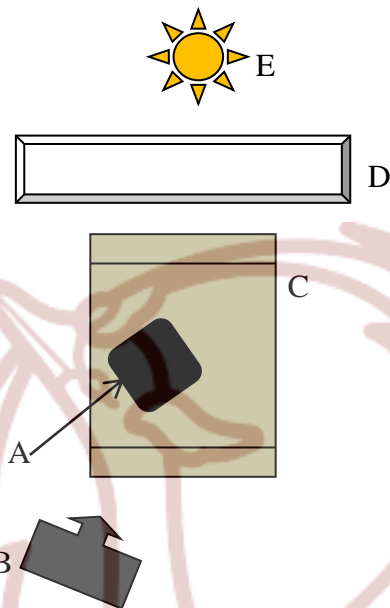


Karya 6. “Telur Ceplok”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2019)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 640
Diafragma	: f/1.8
Speed	: 1/200

b. Skema Pemotretan



Keterangan :

A : Objek

B : Kamera

C : *Background*

D : Jendela

E : Matahari

Gambar 18. Telur Ceplok

c. Deskripsi Karya

Selanjutnya karya keenam dalam pemotretan karya tugas akhir adalah telur ceplok. Menu diatas merupakan salah satu menu yang ada diwarung bu Parti. Pemotretan objek dengan kuning telur yang setengah matang berfungsi untuk memunculkan warna agar tidak *flat*. Penggunaan piring persegi berwarna hitam sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan sebagai tempat penyajian menu. Penggunaan daun *parsley* yang berada di belakang objek berfungsi sebagai *garnish*. Pemilihan tempat lada sebagai tambahan pendukung objek, menurut pengalaman pribadi biasanya cara memakan telur dengan kuning setengah matang ditambah dengan lada bubuk untuk menghilangkan bau amis. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editting* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Pada pemotretan karya ini komposisi yang digunakan adalah *balance* oleh karena itu tempat lada diletakkan dibelakang sebelah kanan objek. Teknik pengambilan karya ini dengan menggunakan sudut pengambilan *close up* yang berfungsi untuk menampilkan detail pada objek. Dalam karya ini pencahayaan menggunakan cahaya alami yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 13.51 WIB. Kamera yang digunakan untuk pemotretan karya ini adalah kamera canon 60D dengan lensa fix 50mm. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini penggunaan ISO 640 karena untuk menghasilkan foto agar terlihat lebih terang. Alasan menggunakan diafragma f/1.8 karena untuk menghasilkan ruang tajam sempit agar tekstur pada objek terlihat jelas. Sedangkan penggunaan *speed* 1/200 karena untuk mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

7. Karya 7 : Sayur Asam

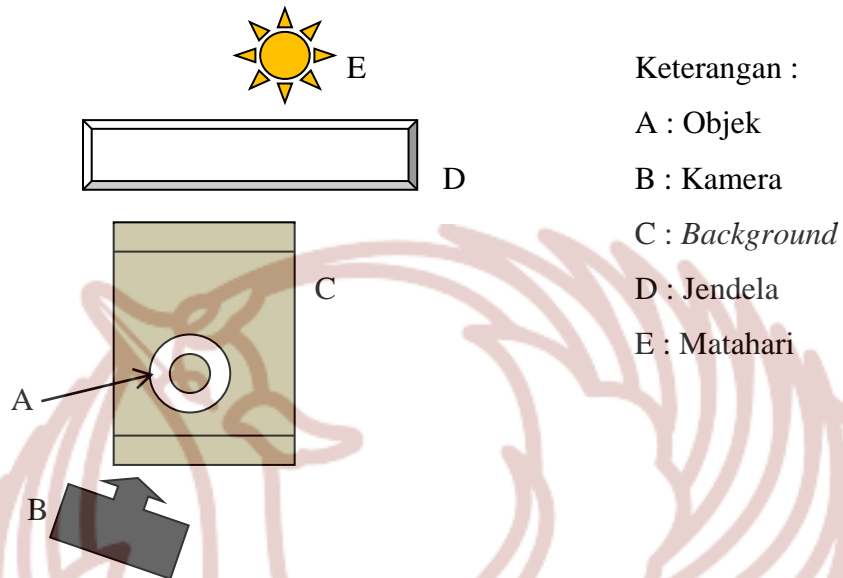


Karya 7. “Sayur Asam”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2019)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 640
Diafragma	: f/1.8
Speed	: 1/125

b. Skema Pemotretan



Gambar 19. Sayur Asam

c. Deskripsi Karya

Selanjutnya karya ketujuh dalam pemotretan karya tugas akhir adalah sayur asam yang merupakan menu warung bu Parti. Dalam pemotretan karya ini *dinner plate* berwarna putih digunakan sebagai tempat penyajian menu. Penataan objek dengan cara ditata agar komponen objek yang ada didalam sayur asam lebih terlihat. Pemilihan sayuran pada pemotretan karya ini berfungsi untuk memunculkan warna agar tidak *flat*. Mangkok kecil digunakan sebagai tempat kuah sayur asam, alasan kuah dipisah supaya kuah sayur asam yang berwarna kecoklatan dapat terlihat jelas. Penempatan mangkok sebelah kanan diatas piring berfungsi untuk memunculkan refleksi mangkok serta digunakan untuk membuat komposisi objek secara diagonal. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan

software Adobe Photoshop. Sudut pengambilan karya ini dilakukan dengan cara *close up* yang berfungsi untuk menampilkan detail pada objek. Pencahayaan yang digunakan pada karya ini adalah *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 13.00 WIB. Pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan kamera canon 60D dengan lensa fix 50mm. Penggunaan ISO 640 pada pemotretan karya ini untuk menghasilkan foto agar terlihat lebih terang. Alasan menggunakan diafragma f/1.8 karena untuk menghasilkan ruang tajam sempit agar tekstur pada objek terlihat jelas. Sedangkan penggunaan *speed* 1/125 untuk mencegah hasil foto *blur* pada saat pemotretan yang diakibatkan oleh tangan goyang. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

8. Karya 8 : Lento

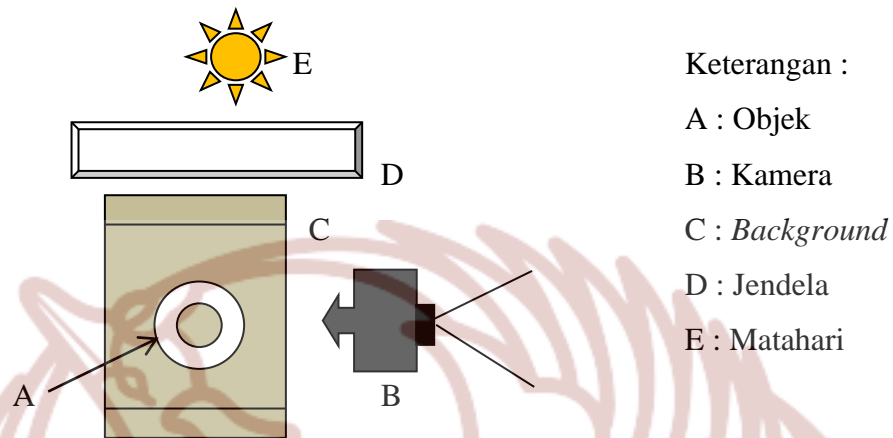


Karya 8. “Lento”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper</i> + laminasi <i>doff</i>
ISO	: 200
Diafragma	: f/4.5
Speed	: 1/8

b. Skema Pemotretan



Gambar 20. Lento

c. Deskripsi Karya

Karya kedelapan yang menjadi objek pemotretan adalah lento. Lento merupakan menu warung bu parti yang terbuat dari singkong serut, tempe dengan campuran cabai. Piring putih berbentuk bulat yang memiliki kedalaman berfungsi sebagai tempat penyajian karena bentuk objek yang tak beraturan membuat penataan menjadi lebih menarik. Penataan objek dengan cara ditata bertingkat agar tekstur yang tidak rata pada objek terlihat bagus. Fungsi cabai yang berada di dalam objek adalah untuk memunculkan warna agar tidak *flat*. Penempatan daun *parsley* dalam pemotretan karya ini sebagai *garnish*. *Background* bermotif kayu berwarna coklat dan putih untuk menambah variasi warna pada objek. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Pemotretan karya ini dilakukan di *indoor* dengan cara membuat *background* tampak blur untuk membuat *point of interest* pada objek. Komposisi yang

digunakan pada karya ini adalah *close up* yang berfungsi untuk menampilkan detail objek. Teknik pengambilan karya dilakukan dengan cara kamera berada di depan objek. Dalam karya ini pencahayaan yang digunakan yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu sore hari pukul 15.13 WIB. Pemotretan karya ini menggunakan kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Penggunaan ISO 200 dan diafragma f/4.5 karena pada saat pemotretan cahaya yang diterima sangatlah minim yang disebabkan oleh cuaca mendung, oleh karena itu dibutuhkan bukaan diafragma lebar. Sedangkan penggunaan kecepatan rana 1/8 untuk menghasilkan foto yang tajam, untuk mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang digunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

9. Karya 9 : Ayam Goreng

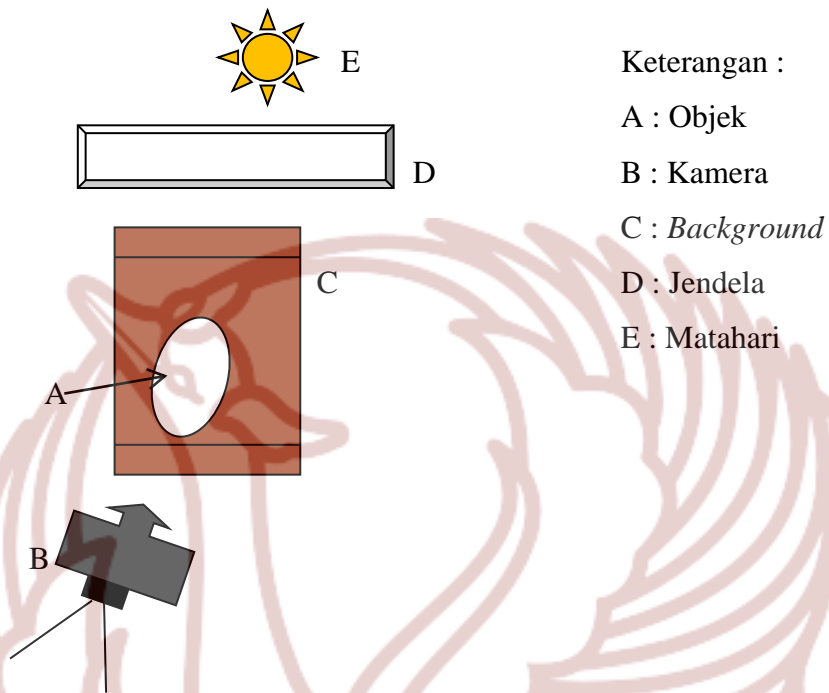


Karya 9. “Ayam Goreng”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 500
Diafragma	: f/2
Speed	: 1/8

b. Skema Pemotretan



Gambar 21. Ayam Goreng

c. Deskripsi Karya

Karya yang berjudul ayam goreng merupakan salah satu menu warung bu Parti yang banyak diminati masyarakat. Pemilihan paha ayam sebagai objek karena dapat memudahkan dalam penataan objek. Dengan balutan kelapa yang diserut membuat tampilan warna pada objek menjadi menarik. Penggunaan piring berwarna putih sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan sebagai tempat penyajian menu. Karena warna yang berasal dari piring membuat pantulan cahaya yang mengenai objek menjadi bergradasi (terang ke gelap). Penggunaan irisan cabai dengan bentuk seperti bunga, daun *parsley*, dan selada berfungsi sebagai *garnish*. *Background* yang digunakan dalam pemotretan ini

bermotif kayu dengan warna coklat. Selain sebagai *garnish* irisan cabai, daun *parsley*, dan selada digunakan untuk memunculkan warna pada objek. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Pemotretan karya ini dilakukan di *indoor* dengan cara membuat sudut pengambilan secara *close up* dengan fokus berada di bagian depan atas objek serta posisi kamera berada di depan sebelah kiri objek. Komposisi yang digunakan pada karya ini adalah diagonal. Dalam karya ini pencahayaan menggunakan cahaya alami yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu sore hari pukul 15.58 WIB. Pemotretan karya ini menggunakan kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Pada saat pemotretan karya ini cahaya yang diterima oleh objek sangatlah minim, cahaya yang minim disebabkan oleh cuaca mendung. Oleh karena itu dibutuhkan bukaan lebar yaitu ISO 500 dan diafragma f/4.5. Sedangkan alasan menggunakan *speed* 1/8 karena untuk menghasilkan foto yang tajam, mencegah hasil foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

10. Karya 10 : Hati dan Rempela

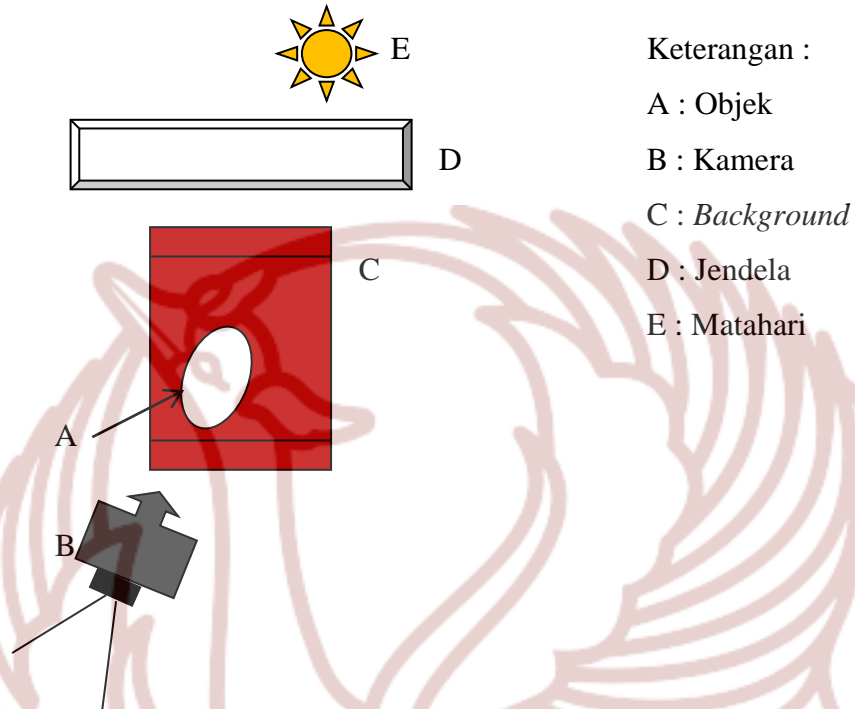


Karya 10. “Hati dan Rempela”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 500
Diafragma	: f/5
Speed	: 1/20

b. Skema Pemotretan



Gambar 22. Hati dan Rempela

c. Deskripsi Karya

Karya yang berjudul hati dan rempela merupakan salah satu menu warung bu Parti yang diminati masyarakat. Penggunaan piring *oval* berwarna putih sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan sebagai tempat penyajian menu. Penataan objek dilakukan dengan cara ditata membentuk sudut diagonal. Dipilihnya piring berwarna putih karena warna yang berasal dari piring membuat pantulan cahaya yang mengenai objek menjadi bergradasi (terang ke gelap). Penggunaan irisan cabai dan bawang merah , serta daun *parsley* berfungsi sebagai *garnish*. Kain motif berwarna merah yang digunakan dalam pemotretan ini berfungsi sebagai alas. Selain sebagai *garnish* irisan cabai, dan bawang merah,

serta daun *parsley* digunakan untuk memunculkan warna pada objek. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Komposisi yang digunakan pada karya ini adalah diagonal. Dengan menggunakan teknik pengambilan *close up* yang berfungsi untuk menampilkan fokus pada objek bagian depan. Dalam pemotretan karya ini pencahayaan digunakan cahaya alami yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu sore hari pukul 15.45 WIB. Pemotretan karya ini menggunakan kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Karena pada saat pemotretan berlangsung cuaca mendung maka digunakan ISO 500 dan diafragma f/5 agar menghasilkan objek yang jelas dan kecepatan yang sesuai. Alasan menggunakan *speed* 1/20 karena untuk menghasilkan foto yang jelas dan tajam, mencegah foto *blur* yang diakibatkan tangan goyang pada saat pemotretan digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang digunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

11. Karya 11 : Ikan Wader

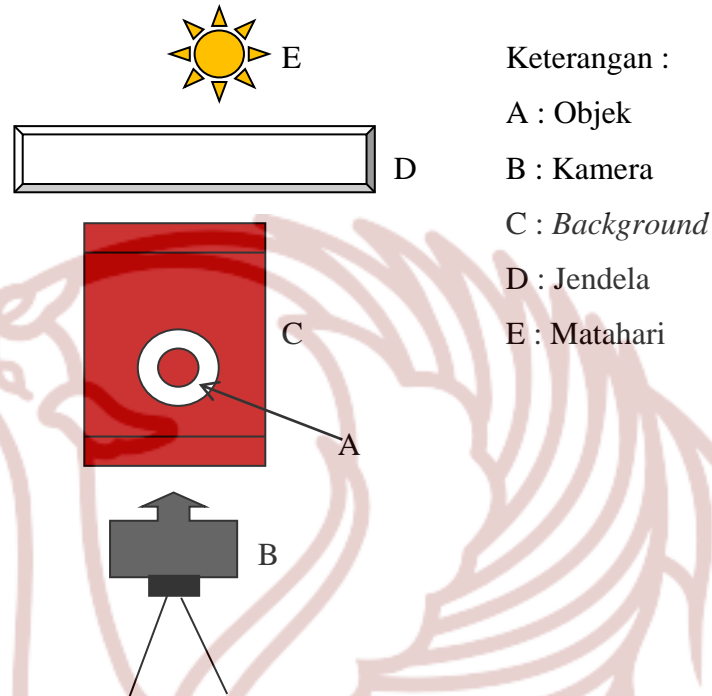


Karya 11. “Ikan Wader”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 500
Diafragma	: f/5.6
Speed	: 1/13

b. Skema Pemotretan



Gambar 23. Ikan Wader

c. Deskripsi Karya

Karya selanjutnya adalah ikan wader yang merupakan salah satu menu warung bu Parti yang sangat diminati masyarakat sekitar. Penggunaan piring berwarna putih sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan yaitu sebagai tempat penyajian menu. Dipilihnya piring berwarna putih karena warna yang berasal dari piring dapat memantulkan cahaya yang mengenai objek sehingga cahaya tersebut menjadi *soft* (lembut). Penataan objek wader yang menjulang keatas bertujuan agar bentuk dari objek tersebut terlihat jelas. Penataan objek seperti karya diatas untuk memperlihatkan bentuk dari wader itu sendiri yaitu memiliki garis hitam pada tubuhnya. Penggunaan daun parsley diatas objek dalam pemotretan karya berfungsi sebagai *garnish*. Pada saat pemotretan karya

menggunakan sudut pengambilan *close up* yang bertujuan untuk memperlihatkan detail objek. Dalam pemotretan karya ini menggunakan kain motif berwarna merah yang digunakan sebagai alas. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Pemotretan karya ini dilakukan di *indoor* dengan komposisi yang digunakan adalah *balance*. Sudut pengambilan objek dilakukan dengan cara kamera berada tepat di depan objek. Dalam karya ini pencahayaan menggunakan cahaya yang *soft* yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu sore hari pukul 16.14 WIB. Dalam pemotretan karya ini menggunakan kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Dengan cuaca yang mendung pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan ISO 500 untuk menghasilkan foto agar terlihat lebih terang. Alasan menggunakan diafragma f/5.6 karena untuk menghasilkan ruang tajam sempit agar tekstur pada objek terlihat jelas. Sedangkan penggunaan kecepatan rana 1/13 karena untuk menghasilkan foto yang tajam dan terang, mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

12. Karya 12 : Pecel

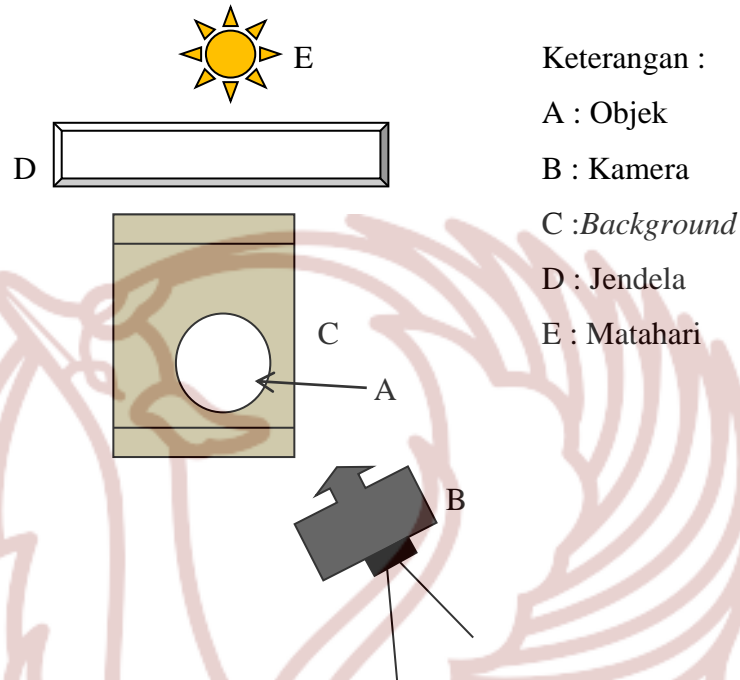


Karya 12. “Pecel”
(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 250
Diafragma	: f/6.3
Speed	: 1/6

b. Skema Pemotretan



Gambar 24. Pecel

c. Deskripsi Karya

Karya kedua belas merupakan menu warung bu Parti yang menjadi andalan masyarakat sekitar. Menu andalan warung bu Parti adalah pecel. Penggunaan piring berwarna putih sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan yaitu sebagai tempat penyajian menu. Dipilihnya piring berwarna putih karena warna yang berasal dari piring dapat memantulkan cahaya yang mengenai objek sehingga cahaya tersebut menjadi *soft* (lembut). Mangkok hitam yang berada disisi kiri bagian belakang digunakan sebagai tempat sambal. Sayuran yang menjadi objek foto berupa bayam, kacang panjang, tauge, dan timun. Penataan objek yang dilakukan dengan cara ditata satu per satu setiap bahan agar tidak terlihat berantakan (kurang menarik). Penuangan sambal pada

objek berfungsi agar objek pecel lebih terlihat. Penyusunan timun dengan memperlihatkan kulitnya dan tauge pada bagian pinggir piring berfungsi sebagai *garnish*. Pada saat pemotretan menggunakan komposisi diagonal. *Background* putih dengan motif kayu yang digunakan dalam pemotretan ini berfungsi sebagai alas. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Pemotretan karya ini dilakukan di *indoor* (studio foto) dengan cara membuat *background* tampak *blur*, karena untuk mendetailkan bagian depan objek. Sudut pengambilan karya ini menggunakan sudut pengambilan *close up* yang berfungsi untuk menampilkan detail pada objek dengan posisi kamera berada di bagian depan sebelah kanan objek. Dalam karya ini pencahayaan menggunakan cahaya alami yaitu *window light*, karena cahaya yang dihasilkan lembut.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 13.45 WIB. Pemotretan karya ini menggunakan kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Pada saat pemotretan karya tugas akhir ini cuaca sangat tidak mendukung dikarenakan saat itu cuaca mendung. Akan tetapi pemotretan tetap dilakukan dengan menggunakan ISO 250 dan diafragma f/6.3 karena cahaya yang diterima tidak terlalu tinggi maka dibutuhkan bukaan yang lebar untuk mendapatkan kecepatan yang sesuai. Sedangkan penggunaan kecepatan rana 1/6 karena untuk menghasilkan foto yang tajam dan tidak gelap, mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

13. Karya 13 : Dendeng Ragi



Karya 13. “Dendeng Ragi”

(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran : 60 cm x 90 cm

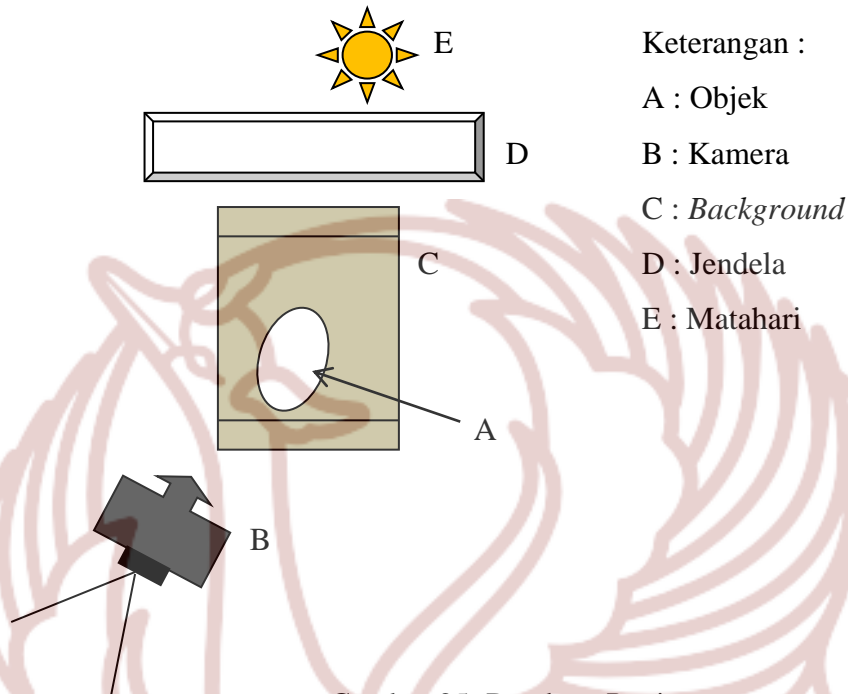
Media : *Print on photo paper + laminasi doff*

ISO : 400

Diafragma : f/4.5

Speed : 1/50

b. Skema Pemotretan



Gambar 25. Dendeng Ragi

c. Deskripsi Karya

Dendeng ragi merupakan salah satu menu warung bu Parti yang juga diminati masyarakat sekitar. Dendeng ragi adalah daging yang dipotong tipis dan dimasak dengan bumbu hingga kering, kemudian setelah kering diberi bumbu serundeng (kelapa serut). Penggunaan piring oval berwarna putih sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan yaitu sebagai tempat penyajian menu. Dipilihnya piring berwarna putih karena warna yang berasal dari piring dapat memantulkan cahaya yang mengenai objek sehingga cahaya tersebut menjadi *soft* (lembut). Penataan objek dengan cara disusun bertujuan agar objek tersebut terlihat menarik. Penggunaan bawang putih, dan bawang merah dalam pemotretan karya berfungsi sebagai tambahan pendukung objek. Pada saat pemotretan karya

menggunakan sudut pengambilan secara *close up* yang bertujuan untuk memperlihatkan detail pada bagian depan objek. Dalam pemotretan karya ini menggunakan kain motif berwarna putih yang digunakan sebagai alas. Pemilihan *tone* warna juga dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Komposisi yang digunakan pada karya ini adalah diagonal. Dalam karya ini pencahayaan menggunakan cahaya alami yaitu *window light*, karena cahaya yang dihasilkan lembut dan bergradasi. Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu pukul 10.18 WIB. Dalam pemotretan karya tugas akhir ini penggunaan ISO 400 karena untuk menghasilkan foto agar terlihat lebih terang. Alasan menggunakan diafragma f/4.5 karena untuk menghasilkan ruang tajam sempit agar tekstur pada objek terlihat jelas. Sedangkan penggunaan kecepatan rana 1/50 karena untuk menghasilkan foto yang tajam dan tidak gelap, mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang di gunakan pada saat pemotretan karya tugas akhir ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

14. Karya 14 : Botok



Karya 14. “Botok”

(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran : 60 cm x 90 cm

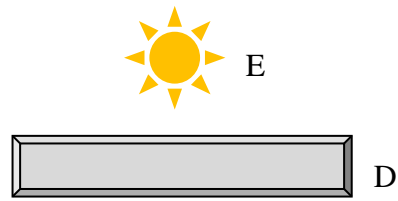
Media : *Print on photo paper + laminasi doff*

ISO : 500

Diafragma : f/6.3

Speed : 1/10

b. Skema Pemotretan



Keterangan :

A : Objek

B : Kamera

C : *Background*

D : Jendela

E : Matahari

Gambar 26. Botok

c. Deskripsi Karya

Karya keempatbelas merupakan salah satu menu warung bu Parti yang diminati masyarakat sekitar. Penggunaan piring berwarna putih sangat membantu dalam proses penataan objek saat pemotretan sebagai tempat penyajian menu. Karena warna yang berasal dari piring membuat pantulan cahaya yang mengenai objek menjadi lembut dan bergradasi. Penataan objek dilakukan dengan cara ditata agar tampilan pada menu menjadi menarik. Penggunaan cabai dua buah dalam pemotretan karya berfungsi sebagai *garnish*. Bungkusannya yang berada dibelakang objek digunakan sebagai tambahan pendukung dalam pemotretan. *Background* kayu dalam pemotretan karya ini berfungsi sebagai alas. Pada saat

pemotretan karya digunakan sudut pengambilan *close up* yang bertujuan untuk memperlihatkan detail pada objek. Pemilihan *tone* warna dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Dalam pemotretan karya ini dilakukan di indoor dengan menggunakan komposisi diagonal. Sudut pengambilan objek dilakukan dengan cara kamera berada di depan objek sebelah kanan. Pencahayaan dalam pemotretan karya ini menggunakan cahaya yang lembut yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 13.37 WIB. Pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Dengan cuaca yang mendung saat melakukan pemotretan karya tugas akhir ini menggunakan ISO 500 untuk menghasilkan foto agar terlihat lebih terang. Alasan menggunakan diafragma f/6.3 karena untuk menghasilkan ruang tajam sempit agar tekstur pada objek terlihat jelas. Sedangkan menggunakan kecepatan rana 1/10 karena untuk menghasilkan foto yang tajam dengan terang, mencegah hasil foto *blur* akibat tangan goyang saat pemotretan maka digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang digunakan pada saat pemotretan karya ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

15. Karya 15 : Sayur Lodeh



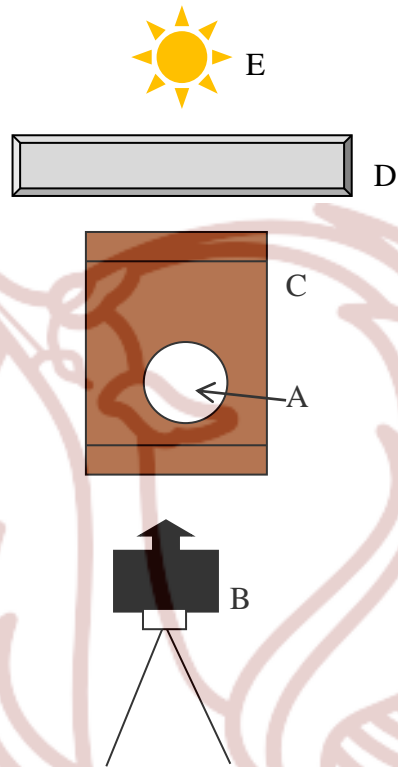
Karya 15. “Sayur Lodeh”

(Foto : Nurul Nala Nurin, 2020)

a. Spesifikasi Karya

Ukuran	: 60 cm x 90 cm
Media	: <i>Print on photo paper + laminasi doff</i>
ISO	: 500
Diafragma	: f/6.3
Speed	: 1/13

b. Skema Pemotretan



Keterangan :

A : Objek

B : Kamera

C : *Background*

D : Jendela

E : Matahari

Gambar 27. Sayur Lodeh

c. Deskripsi Karya

Karya terakhir dalam pemotretan tugas akhir ini adalah sayur oleh yang merupakan salah satu menu warung bu Parti. Dalam pemotretan karya ini digunakan mangkok berwarna putih sangat membantu dalam proses penataan objek yang berfungsi sebagai tempat penyajian menu. Karena warna putih yang berasal dari mangkok dapat memantulkan cahaya yang mengenai objek sehingga cahaya tersebut menjadi lembut dan bergradasi. Penggunaan irisan cabai dalam pemotretan karya ini berfungsi sebagai *garnish*. *Background* berwarna coklat dengan tekstur berlubang dalam pemotretan karya ini berfungsi sebagai alas.

Pemilihan *tone* warna dilakukan dengan cara menaikkan saturasi warna pada saat *editing* foto dengan menggunakan *software* Adobe Photoshop.

Komposisi yang digunakan pada karya ini adalah meletakkan objek utama ditengah-tengah foto untuk mendapatkan komposisi *balance*. Teknik pengambilan dalam karya ini dengan cara close up dengan posisi kamera didepan objek dengan sedikit keatas. Pencahayaan dalam pemotretan karya ini menggunakan cahaya yang lembut yaitu *window light*.

Waktu yang digunakan saat pemotretan yaitu siang hari pukul 14.06 WIB. Kamera yang digunakan dalam pemotretan karya ini adalah kamera EOS M50 dengan lensa kit 15-45mm. Pada saat pemotretan karya tugas akhir ini cuaca sangat tidak mendukung dikarenakan saat itu cuaca mendung. Akan tetapi pemotretan tetap dilakukan dengan menggunakan ISO 500 dan diafragma f/6.3 karena cahaya yang diterima tidak terlalu tinggi maka dibutuhkan diafragma yang lebar untuk mendapatkan kecepatan yang sesuai. Sedangkan penggunaan kecepatan rana 1/13 karena untuk menghasilkan foto yang tajam dan tidak gelap, mencegah foto *blur* akibat tangan goyang pada saat pemotretan maka digunakan tripod untuk mengakali batas aman. *White balance* yang digunakan pada saat pemotretan karya ini adalah *auto*, karena secara otomatis menyesuaikan warna dari sumber cahaya yang digunakan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan proses karya tugas akhir, dapat disimpulkan bahwa menu warung yang biasa saja dapat terlihat menarik ketika dilakukan pemotretan dengan menggunakan fotografi *still life*. Fotografi *still life* dan teknik *window light* menjadi medium dalam proses visualisasi karya menu warung bu Parti. Dari hasil akhir pengkaryaan ini terdapat perbedaan dalam penggunaan pencahayaan, ketika melakukan eksperimen menggunakan lampu pijar yang ada di cafe. Dalam penelitian ini menggunakan pencahayaan *window light*. Sehingga dapat disimpulkan bahwa *window light* dapat memberikan kesan cahaya yang menarik pada objek foto yaitu menu warung bu Parti. Pada saat proses awal pemotretan karya tugas ini menggunakan kamera 650D tetapi hasil dari kamera tersebut kurang menarik sehingga dapat disimpulkan perlu mengganti kamera 650D dengan canon 7D, 60D dan EOS M50.

Hasil dari penelitian mengenai menu warung bu Parti menjadi objek utama membuat penyajian menu menjadi sedikit modern. Dengan menggunakan *window light* terdapat keunggulan ketika proses visual karya yaitu biasan cahaya yang melalui jendela menjadi *soft* / lembut. Ketika melakukan proses pemotretan dengan *still life* dan *window light* membutuhkan proses berfikir yang matang dalam hal pemilihan bahan menu yang segar, dan tambahan objek pendukung

sehingga dapat memaksimalkan hasil fotografi dalam tugas akhir ini. Komposisi pengambilan objek juga perlu di perhitungkan agar objek menjadi menarik.

Dalam proses penciptaan karya tugas akhir ini menyadari masih banyak memiliki kekurangan, dari aspek penciptaan karya maupun penulisan laporan, semoga dapat dijadikan pembelajaran untuk perbaikan di kemudian hari.

B. Saran

Saran yang disampaikan dapat disimpulkan, diantaranya sebagai berikut. Mahasiswa fotografi diharapkan dapat mengeksplorasi lebih jauh teknik pencahayaan. Sebaiknya mahasiswa melakukan observasi lebih mendalam kedalam objek agar dapat membuat konsep yang kuat pula. Secara teknis pun, fotografi *still life* membutuhkan eksplorasi lebih agar menghasilkan karya yang menarik.

Selanjutnya untuk masyarakat dapat menjadikan fotografi tidak hanya sekedar media kreasi saja, tetapi untuk pecinta fotografi dapat terus mengembangkan aspek fotografi hingga masa mendatang.

Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan	Bulan																											
	September				Oktober				November				Desember				Januari				Februari							
Pembuatan proposal																												
Observasi																												
Pengerjaan karya (eksplorasi-eksperimen)																												
Pameran																												

Daftar Pustaka

Iriana Ambarsari. 2015. *Becoming A Food Photographer*. Jakarta. PT Alex Media Komputindo.

Muharini & Listiana S. 2019. *Belajar Fotografi Makanan Untuk Pemula*. Yogyakarta. Trans Idea.

Nofria Doni Fitri. 2019. *Window Lighting Untuk Foto Potret*. Sleman. CV Budi Utama.

Soedjono Soeprapto , 2007. *Pot-Pourri Fotografi*, Jakarta. Universitas Trisakti,

Sri Sadono.2015. *Serial Fotomaster Komposisi Foto*.Jakarta. PT Elex Media Komputindo.

Wahyu Dharsito,2014. *Basic Lighting for Photography*, Jakarta: Elex Media Komputindo.

Internet

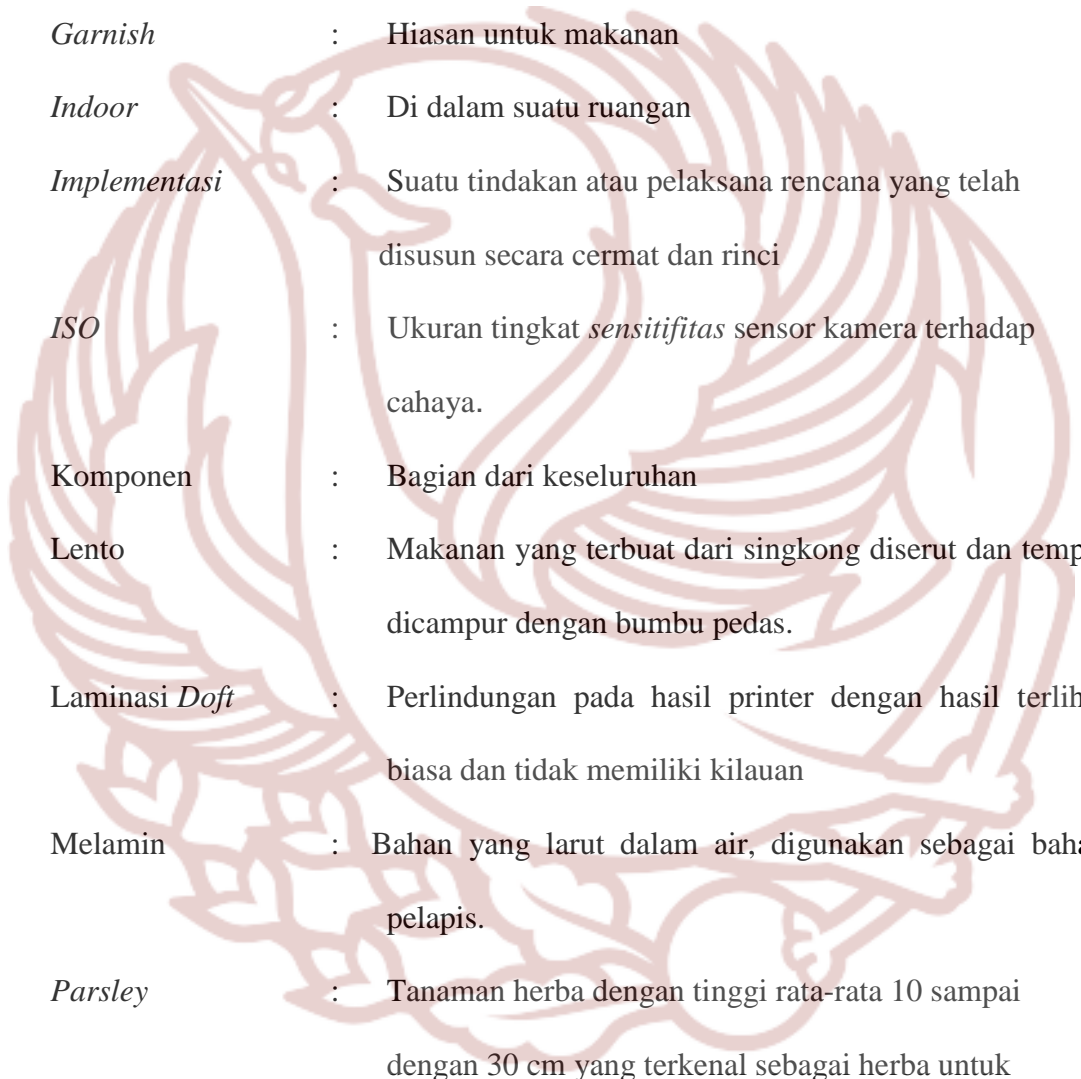
- Aran Handoko. 2013. *Konsep Estetik Dalam Still life Fotografi*. (Online)
(<http://staff.uny.ac.id> diakses 5 November 2019 pukul 21.00 WIB)
- Bayu Sanjaya Hartono. 2017. *Detil Patung Logam Karya Win Dwi Laksono Dalam Fotografi Still Life*. (Online) (<http://digilib.isi.ac.id> diakses 14 Oktober 2019 pukul 19.30 WIB).
- Digital Fotografi. *Teknik high key dan Low Key dalam Fotografi*
(<http://digitalfotografi.net/teknik/highkey-lowkey> dalam fotografi diakses 16 Oktober 2019 pukul 15.30 WIB).
- Endang Nur Hayati, Mulyana, Venny Indria Ekowati, Avi Meilawati. 2013. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa serta Alternatif Pengembangannya*. (Online) (<http://staffnew.uny.ac.id> diakses 3 November 2019 pukul 20.50 WIB).
<http://jasafotojakarta.com> (online) (diakses 16 November 2019 pukul 16.00 WIB)
- Wahyu Dewi Indriyani. 2016. *Karakteristik Fotografi Still life Karya Nofria Doni Fitri*. (Online). (<http://eprints.uny.ac.id> diakses 12 Oktober 2019 pukul 20.00 WIB)

Sumber Lisan

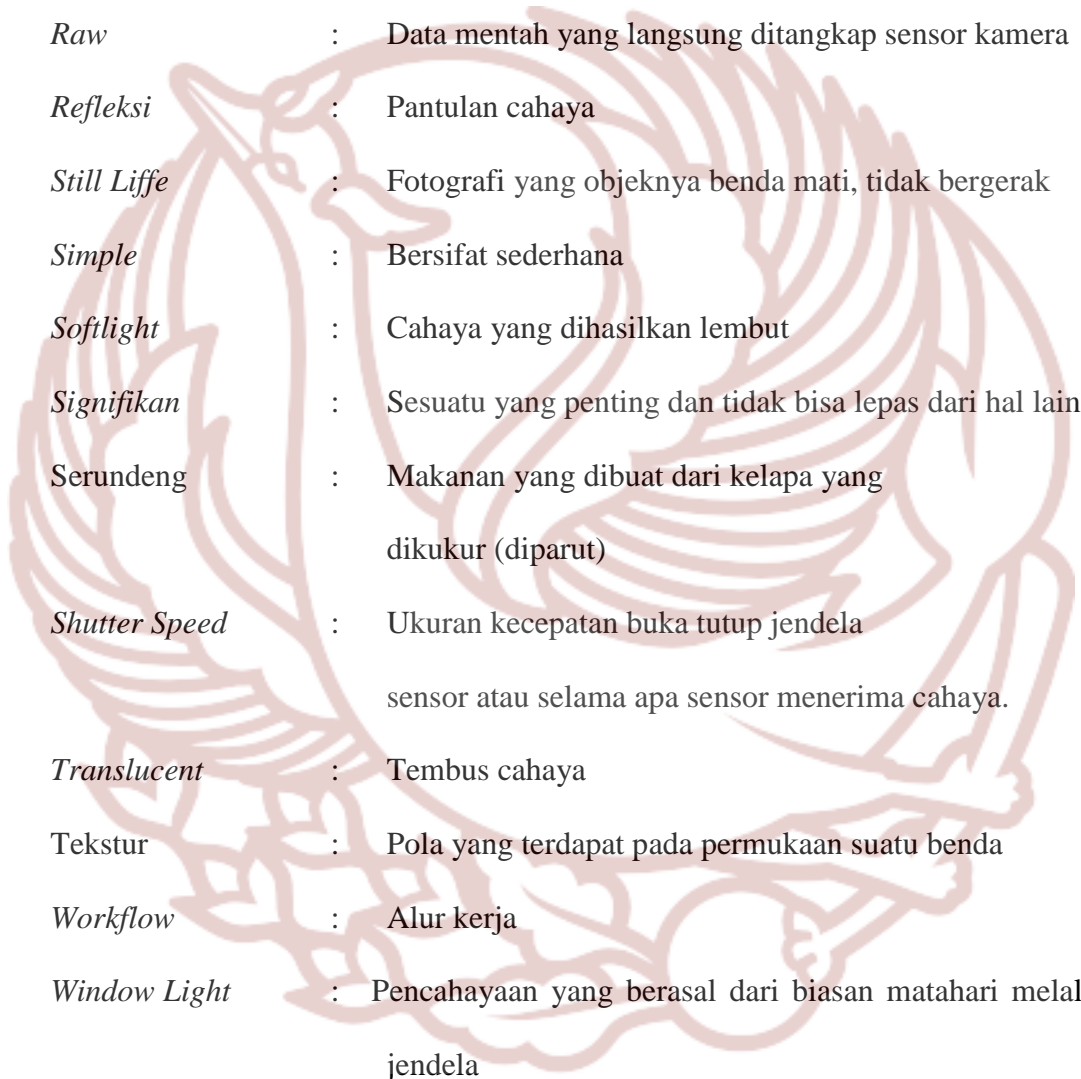
- Ibu Suwarni sebagai anak pemilik warung Bu Parti, wawancara tanggal 3 November 2019

Glosarium

- Balance* : Salah satu prinsip keseimbangan yang paling dibahas dalam komposisi fotografi yang baik, dan mungkin yang paling penting
- Background* : Latar belakang pada objek maupun subjek dalam foto
- Bergradasi* : Tingkatan dalam warna
- Close Up* : Foto yang diambil dengan jarak yang sangat dekat sehingga objek foto terlihat jelas
- Dinner Plate* : Jenis piring yang didesain memiliki lengkungan ke atas di bagian tepinya
- Dendeng Ragi* : Menu dengan daging dipotong tipis dan dimasak dengan bumbu sampai kering, kemudian diberi bumbu serundeng.
- Diagonal* : Berhubungannya dengan dua titik sudut yang tidak bersebelahan dalam suatu segi empat
- Diafragma* : Mengatur intensitas cahaya yang masuk ke kamera.
- Exposure* : Istilah dalam fotografi yang mengacu pada banyaknya cahaya yang jatuh ke sensor kamera



<i>Editing</i>	:	Suatu kegiatan yang dilakukan untuk mengubah tampilan foto yang sebenarnya menjadi seperti yang diinginkan
<i>Food Photography</i>	:	Teknik memotret makanan agar terlihat lebih menarik
<i>Garnish</i>	:	Hiasan untuk makanan
<i>Indoor</i>	:	Di dalam suatu ruangan
<i>Implementasi</i>	:	Suatu tindakan atau pelaksana rencana yang telah disusun secara cermat dan rinci
<i>ISO</i>	:	Ukuran tingkat <i>sensitifitas</i> sensor kamera terhadap cahaya.
Komponen	:	Bagian dari keseluruhan
Lento	:	Makanan yang terbuat dari singkong diserut dan tempe, dicampur dengan bumbu pedas.
Laminasi <i>Doft</i>	:	Perlindungan pada hasil printer dengan hasil terlihat biasa dan tidak memiliki kilauan
Melamin	:	Bahan yang larut dalam air, digunakan sebagai bahan pelapis.
<i>Parsley</i>	:	Tanaman herba dengan tinggi rata-rata 10 sampai dengan 30 cm yang terkenal sebagai herba untuk <i>garnish</i> (penghias menu makanan)
Piring Oval	:	Piring ini umumnya dipakai untuk menyajikan sayuran, daging, atau ikan



<i>Plating</i>	: Cara penataan dan penyajian makanan di atas piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan untuk menunjukkan nilai seni dan citarasa yang tinggi
<i>Pictorial</i>	: Sesuatu yang berkenaan dengan gambar
<i>Raw</i>	: Data mentah yang langsung ditangkap sensor kamera
<i>Refleksi</i>	: Pantulan cahaya
<i>Still Liffe</i>	: Fotografi yang objeknya benda mati, tidak bergerak
<i>Simple</i>	: Bersifat sederhana
<i>Softlight</i>	: Cahaya yang dihasilkan lembut
<i>Signifikan</i>	: Sesuatu yang penting dan tidak bisa lepas dari hal lain
<i>Serundeng</i>	: Makanan yang dibuat dari kelapa yang dikukur (diparut)
<i>Shutter Speed</i>	: Ukuran kecepatan buka tutup jendela sensor atau selama apa sensor menerima cahaya.
<i>Translucent</i>	: Tembus cahaya
<i>Tekstur</i>	: Pola yang terdapat pada permukaan suatu benda
<i>Workflow</i>	: Alur kerja
<i>Window Light</i>	: Pencahayaan yang berasal dari biasan matahari melalui jendela
<i>White Balance</i>	: Istilah dalam fotografi untuk kalibrasi titik berwarna putih.

Lampiran



Lampiran 1. Desain Poster Ujian Akhir
(Copy File : Nurul Nala Nurin, 2020)



Lampiran 2. Desain Xbanner Ujian Tugas Akhir
(Copy File : Nurul Nala Nurin, 2020)



Lampiran 3. Desain Katalog Pameran Tugas Akhir
(Copy File : Nurul Nala Nurin, 2020)



Lampiran 4. Foto pada saat display
(Copy File : Ima Nur Istiqomah, 2020)



Lampiran 5. Foto pada saat display
(Copy File : Ima Nur Istiqomah, 2020)



Lampiran 6. Foto Bersama Dosen Penguji Ujian Pendadaran
(Copy File : Broni, 2020)



Lampiran 7. Foto Bersama Dosen Pembimbing
(Copy File : Broni, 2020)



Lampiran 8. Foto Bersama
(Copy File : Ima Nur Istiqomah, 2020)



Lampiran 9. Foto Bersama Teman Angkatan
(Copy File : Hanin, 2020)

Berita Acara Serah Terima Karya

Kami yang bertanda tangan dibawah ini : Pada hari kamis tanggal 5 bulan
Maret tahun 2020

Nama : Nurul Nala Nurin

Jabatan : Mahasiswa Fotografi

No HP : 081270447050

Selanjutnya disebut PIHAK PERTAMA

Nama : Ketut Gura Arta Laras, S.Sn.,M.Sn

Jabatan : Kaprodi Fotografi

No HP : 081338741456

Selanjutnya disebut PIHAK KEDUA

Pihak pertama menyerahkan barang kepada pihak kedua, dan pihak kedua menyatakan telah menerima barang dari pihak pertama berupa daftar terlampir.

No	Nama Barang	Jumlah
1	Karya Foto ukuran 90x60, Frame Minimalis Hitam, Packing Kadus	3 Unit
2	Poster ukuran A3	1 Unit

Demikianlah berita acara serah terima barang ini dibuat oleh kedua belah pihak adapun barang-barang tersebut dalam keadaan baik sejak penandatanganan berita acara ini, maka barang tersebut menjadi tanggung jawab pihak kedua, memelihara dan merawat dengan baik serta dipergunakan untuk keperluan (tempat dimana barang itu dibutuhkan). apabila diketahui barang tersebut tidak diperlakukan semestinya atau rusak atau terabaikan maka pihak pertama dapat menuntut pihak kedua untuk mengganti atau barang tersebut dikembalikan.

Yang Menyerahkan

Pihak Pertama

Nurul Nala Nurin

Yang Menerima

Pihak Kedua

Ketut Gura Arta Laras, S.Sn.,M.Sn